

# アートホテル新潟駅前 TAKE OUT & DELIVERY

ご注文・お問い合わせは ☎ 025-240-2113



配達時間/11:00~18:00 配達時間内にお届け希望時間をお知らせください。  
ホテル引き取りの場合/10:00~19:00の間でご希望の時間をご指定ください。

## オードブル

**ご注文** 1個より ご家族のお祝いやお友達の集まり、会社の行事などにご利用ください。

3日前までにご予約ください。

配達します！(お持ち帰りも出来ます。)



和洋折衷 (3~4人前)  
旬彩オードブル 6,000円 **8品**

- (一例)
- 旬の焼魚
  - 越の鶏味噌漬け焼き
  - 季節の焼き合わせ
  - 揚物盛り合わせ
  - 出汁巻き玉子
  - 胡麻豆腐
  - シーフードのカプリ風サラダ
  - ホワイトチキン香味野菜たっぷりエスニックソース
  - オマール海老爪のフリット
  - 三元豚のグリル

和洋折衷 (3~4人前)  
旬彩オードブル 10,000円 **12品**

- (一例)
- 旬の盛り込み
  - 国産牛八幡巻き風
  - 出汁巻き玉子
  - 合鴨ロース蒸し
  - 季節の焼き合わせ
  - 揚物盛り合わせ
  - 旬の焼魚
  - 胡麻豆腐
  - ローストビーフ
  - チキントマト煮込み
  - 帆立ベーコン巻き レムラードソース
  - サーモンマリネ 自家製フレンチドレッシング
  - ナポリサラミ& ホワイトチキン

和食にこだわった、和彩オードブル6,000円(8品)、和彩オードブル10,000円(12品)もございます。

●配達地域 新潟市中央区、東区、西区、江南区  
※その他のエリアにつきましてはご相談ください。

ご予算、メニュー内容など、ご希望に応じてお作り致します。お気軽にご相談ください。

## お弁当

(お一人様)

※表示価格は全て税込です。

**ご注文** 4個より

お昼をはさむ長時間会議や懇親会や自治会の食事などにご利用ください。

和洋折衷  
旬菜弁当 2,000円

- (一例)
- 旬の焼魚
  - 玉子焼き
  - 盛り込み一式
  - 焼き合わせ
  - 季節の揚物
  - 豚炙り焼き
  - チキンの
  - トマト煮込み

和洋折衷  
旬菜弁当 3,000円

- (一例)
- 旬の焼魚
  - 玉子焼き
  - 盛り込み一式
  - 焼き合わせ
  - 海老真丈
  - シーフードフライ
  - タルタル添え
  - 合鴨ロース蒸し
  - 牛フィレグリル
  - 季節の炊き込み御飯



和食中心でカラダに優しい、彩り弁当2000円、2500円、3000円もございます。

ご確認ください。

- アレルギー食材のご要望はご利用日の3日前までにご注文ください。
- ※数の変更はご利用日の前日までとさせていただきます。
- 消費期限はお渡しから3時間となります。
- ※仕入れ状況により、産地およびメニューは変更になる場合がございます。ご了承ください。

写真、メニューは、全てイメージです。



●3日前のご予約をお願いします。(4名様より)

### 新スタイル

## アートホテル新潟駅前 宴会場お食事プラン

お客様に安心安全にお楽しみいただけるよう新しいスタイルでご提案いたします。

お食事プラン メニューは一例です。ご希望に合わせてアレンジできます。 **オススメ**

気軽に楽しむ 3,000円プラン

- 6品**
- 夏の前菜盛り合わせ (帆立加減酢漬け、焼茄子寄せ等)
  - 豚肩ロースのカボナータ仕立て
  - 鱈のレモン蒸し
  - サーモンのソテー オリエンタル風
  - ヤスダヨーグルトのソース
  - チキングリル ハニージンジャーソース
  - じゃこと夏野菜の混ぜ御飯 味噌汁

料理長オススメ 4,000円プラン

- 7品**
- 夏の前菜盛り合わせ (帆立加減酢漬け、焼茄子寄せ等)
  - お造り二種盛り合わせ
  - 香味ねぎだれのよだれ鱈 ハーブサラダ仕立て
  - 鱈のレモン蒸し
  - 帆立のグリル かんずり夏野菜のトマトソース
  - 新潟ブランド豚「純白のビアンカ」のソテー
  - ガーリック醤油ソース
  - オクラとろろ蕎麦

飲み放題プラン お食事プラン+飲み放題プランでお得意です。

**アルコール 90分プラン 1,600円** **アルコール 120分プラン 2,000円** **ソフトドリンク 90分プラン 1,000円**

(例) 料理長オススメ 4,000円プラン + アルコール90分プラン 1,600円 = お食事と飲み放題が 5,600円で楽しめる!

飲み放題メニュー 瓶ビール・焼酎・ワイン・日本酒・ウイスキー・ハイボール・カクテル  
レモンサワー・ウーロン茶・オレンジジュース・ノンアルコールビール

オプションメニュー ●握り寿司(5貫)+1000円 ●地酒飲み放題+500円  
●デザート+500円 お一人様の料金です。

※メニュー内容は季節や仕入れ状況により変わります。メニュー内容はお気軽にご相談ください。  
※表示価格は全て税込です。

## アートホテル新潟駅前

〒950-0911 新潟市中央区樋口1-1(PLAKA1-4階)  
http://www.art-niigata-station.com/

ご予約・お問い合わせ(宴会場予約直通)

TEL:025-240-2113

