

アートホテル新潟駅前

宴会場
個室

秋のパーティープラン

彩り鮮やかな秋の旬菜をお楽しみください

2023
10/31(火)
まで
要予約
3日前まで



気軽に楽しめるお得なプラン

お一人様 **4,000円プラン**

- 生ハム・柿・小海老のサラダ
- トロ赤魚と大黒しめじの朴葉焼き
- 里芋饅頭 菊花あんかけ
- イワシと茄子トマトのオープン焼き
- 鶏もも肉の醤油麹マリネ もろみソース
- 舞茸天ぷら蕎麦(冷し)



※写真はイメージです。

※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価格です。

料理長おすすめプラン

お一人様 **5,000円プラン**

- 秋の味覚オードブル三種盛り
・柿と生ハム
・小海老のテリーヌ
・きのこテリーヌ
- お造り盛り合わせ
- 白身魚のオープン焼き 秋野菜と自家製トマトソース
- 里芋饅頭 菊花あんかけ
- 「越後米豚 越王」肩ロースのセモリナ香草焼き
- 秋の揚物盛り合わせ
- ビーフ&ガーリックライス

たっぷり楽しめる充実プラン

お一人様 **6,000円プラン**

- 秋の味覚オードブル
・南瓜のキッシュ
・柿と生ハム
・小海老のテリーヌ
・オイルサーディン
- お造り盛り合わせ
- のどぐろの湯葉蒸し
- 銀鮭のソテー 茸クリームソース
- 揚物三種盛り
- 牛サーロインのグリル 秋野菜を添えて
- 握り寿司三種盛り 味噌汁

●その他、各種プランのご利用はお気軽にお問い合わせください

平日 11:00～15:00 のご利用の場合
昼宴会 **ソフトドリンク飲み放題 1,000円→無料**

宴会プラン+飲み放題(120分)



アルコール飲み放題プラン お一人様 **2,000円**

- 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

ソフトドリンク飲み放題プラン お一人様 **1,000円**

- ウーロン茶 ○オレンジジュース ○ノンアルコールビール

宴会場プランをご利用のお客様の特典

● 会場費2時間無料

● 各提携駐車場2時間無料

アートホテル 新潟駅前

〒950-0911 新潟市中央区笹口 1-1(PLAKA1-4階)
<https://www.art-niigata-station.com/>

ご予約・お問い合わせ

TEL:025-240-2113

(宴会場予約直通)

ART HOTEL

アートホテル 新潟駅前

