

# 青森国際ホテル 歓送迎会プラン

2019.2.15 (Fri) - 4.30 (Tue)

お世話になった方や、思い出を分かちあう友人に感謝の気持ちを伝えたい。新しい仲間を温かく迎えたい。青森国際ホテルでは心を込めたお料理とおもてなしの気持ちで大切なひと時のお手伝いをさせていただきます。



和洋中の折衷コース

## Premier

お料理8品  
プレミア

お一人様 ¥7,000 (税別・サービス料込)

- 日本料理 \* 造り盛合せ 鯛姿盛り/鮪/間八/牡丹海老/帆立
- 中国料理 \* 胡瓜の甘酢漬け、白菜の甘酢漬け
- \* フカヒレと二種キノコのスープ \* カニチャーハン
- \* 大エビのチリソース 蒸しパン添え
- 西洋料理 \* 魚介のグラチネ \* 牛ロースグリル シャスールソース
- \* りんごのシャーベットとカットフルーツ

## Bright

お料理7品  
ブライト

お一人様 ¥5,000 (税別・サービス料込)

- 日本料理 \* 造り盛合せ 鮪/平目/甘海老 \* 寿司盛合せ 鮪/間八/帆立
- 中国料理 \* エビのチリソース 蒸しパン添え
- \* 豚肉の角煮とメンマの煮物 \* ソース焼きそば
- 西洋料理 \* 牛もも肉ロースト サラダ仕立て \* 春イチゴのパバロア カットフルーツ添え

おすすめプラン

### 和洋中の折衷コース

旬の食材と料理人の腕が冴えわたる  
毎年大人気!おすすめプラン!

和洋中の折衷コース

## Celebrate

お料理6品  
セレブレイト

お一人様 ¥4,000 (税別・サービス料込)

- 日本料理 \* 造り盛合せ 鮪/鯛松皮/サーモン
- 中国料理 \* 鶏肉の味噌炒め
- \* 麻婆豆腐 \* 五目チャーハン
- 西洋料理 \* オードブルバリエ
- \* 豚肩ロースロースト北歐風



### 【2時間 飲み放題プラン】

お一人様 ¥2,000 (税別・サービス料込)

- ビール・ウィスキー・ワイン・焼酎・日本酒
- ソフトドリンク・ウーロン茶・ノンアルコールビール



### 【花束】【写真撮影】

#### 【記念スタジオ写真】

- 2 Lサイズ《12.6×17.8cm》¥1,000
- 六切サイズ《19.5×24.5cm》¥1,310

80名様収容の  
専用スタジオが  
ございます。

#### 【贈呈用花束】 ¥3,000 ~

専属フラワーショップ《クール アン フルール》にて  
素敵なアレンジ花束もご用意できます。

「りんごの花」販売中!  
AOMORI いんこSAKU®  
Coeur en fleur



### ウィークデー限定 中国料理コース

右記カレンダーの黄色の日限定でご利用いただけるコースです。



## Rose

お料理8品  
ローズ

中国料理コース

お一人様 ¥4,000 (税別・サービス料込)

- \* 胡瓜の甘酢漬け、白菜の甘酢漬け \* エビのチリソース 蒸しパン添え
- \* ベビー帆立と胡瓜と葱の豆板醤和え \* 豚の角煮とメンマの煮物
- \* 紋甲イカと鶏胸肉とピーマンのトーチ炒め
- \* 脱皮蟹の揚げ物 \* 五目チャーハン \* 杏仁豆腐

### 2 FEBRUARY

S	M	T	W	T	F	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

### 3 MARCH

S	M	T	W	T	F	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

### 4 APRIL

S	M	T	W	T	F	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



※4つのコースは、ホテルのご宴会場をご利用のお客様が対象となります。