



匠
~たくみ~

全7品

お一人様 5,500円(税込)

- ◆自家製蒸し鶏と彩り野菜のバニヤカウダソース
- ◆ガーリックシュリンプ
- ◆鶏のトマト煮込み アラビアータ風
- ◆豚バラ肉の黒酢ソース ナムル添え
- ◆アンコウのペイクドフィッシュ 茄クリーム
- ◆シーフードパエリア
- ◆ミックスベリーのブランマンジェ



極
~きわみ~

全7品

お一人様 8,500円(税込)

- ◆盛岡サーモンのカルパッチョ バルサミコ風味
- ◆中華茶碗蒸し フカヒレの姿煮添え
- ◆金目鯛と野菜の粒マスタード炒め
- ◆白金豚のペルシャード ポルトルビーソース
- ◆前沢牛のすき焼き
- ◆鴨と焼き葱の長寿蕎麦
- ◆ミックスベリーのブランマンジェ マカロン

2025 11 November

12 December

2026 1 January

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
						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

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

2 February

2025-2026
YEAR-END & NEW YEAR
PARTY PLAN

忘新年会 プラン

ART HOTEL

MORIOKA

料理プラン と ドリンクプラン を
自由に組み合わせてご利用ください。

8名様より承ります。



雅
~みやび~

全7品

お一人様 6,500円(税込)

- ◆お造り三点(鯛の姿造り 盛岡サーモン 赤海老)
- ◆海老のチリソース煮
- ◆河豚の唐揚げ 舞茸天婦羅 獅子唐 おろしポン酢
- ◆豚バラ肉の黒酢ソース ナムル添え
- ◆鯵の照り焼き 厚焼き玉子 はじかみ
- ◆五目あんかけ焼きそば
- ◆杏仁豆腐



奏
~かなで~

全6品

- ◆押し豆腐とザーサイの山椒風味 花咲焼壳添え
- ◆海老のチリソース煮
- ◆鶏の唐揚げ 油淋ソースかけ
- ◆麻婆豆腐
- ◆炒飯
- ◆ドライフルーツ入り青りんごゼリー

お一人様 4,500円(税込)

ドリンクプラン【2時間フリードリンク】

2,000円^{税込}

2,500円^{税込}

3,000円^{税込}

アルコール ●ビール/焼酎(芋・麦)/ウイスキー
ノンアルコール ●ノンアルコールビール/各種ソフトドリンク

乾杯酒:日本酒

アルコール ●ビール/日本酒/焼酎(芋・麦)/ウイスキー/ワイン(赤・白)/紹興酒/梅酒

ノンアルコール ●ノンアルコールビール/各種ソフトドリンク

乾杯酒:スパークリングワイン(ノンアルコールも可)

アルコール ●ビール/日本酒/焼酎(芋・麦)/ウイスキー/ワイン(赤・白)/紹興酒/梅酒

カクテル(リキュール三種)

ノンアルコール ●ノンアルコールビール/各種ソフトドリンク

※写真はすべてイメージです。※食材の仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。



ART HOTEL

MORIOKA

ご予約・お問い合わせ

Tel. 019-626-9083

〒020-0022 岩手県盛岡市大通 3-3-18

✉ art-morioka-sales@iconia.co.jp



<https://art-morioka.com/>

アートホテル盛岡

検索

2025-2026
YEAR-END & NEW YEAR
PARTY PLAN

忘新年会 プラン

2025
11.1 Sat - 2026
2.28 Sat

料理長が趣向を凝らした料理の饗宴。

一年の締めくくりと始まりは、アートホテル盛岡で。



ART HOTEL
MORIOKA