

カフェダイニング

ブローニュ

Boulogne

TEL.019-626-9085

営業時間

ランチ
11:30~14:30 (L.O.14:00)

土・日・祝日開催

和洋中ビュッフェ

ホテル内の和洋中のレストラン料理を一度に楽しめるビュッフェとなっております。

料金
(全て税込)

大人 1,800円
小学生 1,000円
未就学 無料

11月
ランチ

12月
ランチ

10名様から

忘年会プラン

完全予約制 (3日前から)

県産食材を取り入れた忘年会プラン。前菜には盛岡サーモンを使用したマリネ、八幡平マッシュルームを使用したクリームパスタなど2時間の飲み放題が付いたお得なプランをご用意いたしました。

お一人様 6,000円 (税込)

2時間飲み放題付き

◆盛岡サーモンと魚介類のマリネ
イクラ添え
◆生ハムサラダ
◆アブラガレイのブイヤベース風

◆国産牛のローストビーフ
柚子胡椒ソース
◆八幡平マッシュルームと
キノコのパスタ クリーム仕立て
◆岩泉ヨーグルトのムース

TAKE OUT

職場や学校、会議室等での会議に
ホテルシェフ特製のお料理を
ご賞味ください

2025/11/1 SAT
▶ 12/31 WED

シェフの特選弁当

ALL 2,200円 (税込)

中華料理
豪華

中華二段弁当
気軽に本格中国料理が
味わえるおすすめの二段弁当

日本料理
介寿荘

和食二段弁当
色んな味が楽しめ満足のいく
おすすめの二段弁当

ブローニュ
Boulogne

洋食二段弁当
男女問わず見た目でも
楽しめる二段弁当

豪華
テイクアウト丼
ALL 1,500円 (税込)

エビチリ丼
ピリ辛がたまらない、
豪華の人気メニュー「エビチリ」

蟹玉丼
ふわふわの玉子に甘酸っぱい味が
癖になる「蟹玉」

麻婆丼
こだわりの自家製調味料を
使用した「麻婆豆腐」

回鍋肉丼
甜麺醬と豆板醬をふんだんに使用し、
ご飯との相性抜群な「回鍋肉」

豪華
パーティーオードブル
5,000円 (税込) ~
ご予算・ご要望に応じてお作りします。

ブローニュ
Boulogne
テイクアウト
BOX
ALL 1,500円 (税込)

白金豚のホワイネ煮 BOX
ブランド豚の白金豚と
バターライスの相性抜群

ローストビーフ BOX
和風ソースでさっぱりと仕上げた
ローストビーフ BOX

介寿荘
テイクアウト
BOX
ALL 1,200円 (税込)

鰻と焼き魚 BOX
旬の焼き魚と鰻のお得な
テイクアウトボックス

鯖味噌と天婦羅 BOX
鯖味噌のタレが白米にとっても
相性が良いテイクアウトボックス

配達
承ります

お弁当 / テイクアウト商品どちらも 20 個以上は配達無料です。
10 個以上 20 個未満で配達希望の際は 1,000 円の配達料を頂戴いたします。

TAKE OUT

配達用 / お持ち帰り用 紙袋 1 枚 30 円 (税込)

1 枚につき 6 個までお弁当が入ります。
ご理解とご協力をお願いいたします。

アートホテル 盛岡

〒020-0022 岩手県盛岡市大通3丁目3-18

TEL. 019-625-2131 (代)

〈カフェダイニング ブローニュ〉 TEL.019-626-9085

〈日本料理 介寿荘〉 TEL.019-626-9086

〈中国料理 豪華〉 TEL.019-626-9087

ご予約・お問い合わせは

アートホテル盛岡

検索

ART HOTEL
MORIOKA

GOURMET
SELECTION
Vol.39
2025
November-December

GOURMET SELECTION
LUNCH & DINNER PLAN
2025/11/1 SAT – 12/31 WED

日本料理

介寿荘

お問い合わせ

TEL 019-626-9086

※水曜日定休

営業
時間

ランチ 11:30 ～ 14:30 (L.O.14:00)

ディナー 17:30 ～ 21:00 (L.O.20:30)

※12月31日(水)は営業いたします

介寿荘 でご利用できます

おためしフードデリバリー



アプリダウンロードはこちらから

個室 もございます



用途に合わせたご用意をいたしますので
お問い合わせください

11月
ランチ



県産芋の子汁とゴマフグの唐揚げ御膳

お一人様 2,200円(税込)

県産の里芋で東北ならではの芋の子汁と三陸産の牡蠣をオイル漬けにして御飯の上に寄せ磯の香り漂う食事にしました。他にも初冬が旬のフグを唐揚げにし、柔らかい鶏の山椒焼きも併せてお楽しみいただけます。

前菜	旬菜珍味盛り	焼物	鶏の山椒焼き
揚げ物	ゴマフグの唐揚げ	食事	牡蠣御飯
小鉢	ほうれん草のお浸し	甘味	マロンプディング コーヒー
碗物	県産芋の子汁		

12月
ランチ



早池峰三元豚の味噌角煮と冬の味覚アンコウのフライ御膳

お一人様 2,200円(税込)

早池峰三元豚の脂の甘さを生かし、味噌と一緒に柔らかい角煮にしました。冬の味覚のアンコウは粗目のパン粉を付けてフライにし自家製のタルタルソースと一緒に楽しめます。食事には辛みの効いた山椒しらすを御飯と一緒に、牡蠣の茶碗蒸しが付いた御膳です。

前菜	旬菜珍味盛り	食事	山椒しらす御飯
煮物	早池峰三元豚の味噌角煮	碗物	油揚げと絹ごし豆腐の味噌汁
蓋物	牡蠣茶碗蒸し	甘味	白雪寄せ コーヒー
揚げ物	アンコウのフライ		
	自家製タルタルソース		

11月・12月
忘年会プラン



11月1日(土)
12月31日(水)

黒毛和牛陶板焼きと蟹飯の初雪会席

2日前予約 お一人様 6,600円(税込)

国産黒毛和牛の赤身と脂のバランスがとれたイチボ肉を味噌に漬け込み、陶板焼きにて提供し、食事にはズワイ蟹をのせた御飯と県産里芋で芋の子汁を堪能できます。その他、河豚を使った白子蒸しや河豚の唐揚げもお召し上がりいただける会席料理です。

前菜	旬菜珍味彩色	揚げ物	ゴマフグの唐揚げ
蓋物	牡蠣茶碗蒸し	食事	蟹飯
刺身	海の恵み盛り合わせ	碗物	県産芋の子汁
煮物	フグの白子の蟹饅頭	甘味	白雪寄せ
焼酎	国産黒毛和牛イチボの味噌焼き		

11月・12月
忘年会プラン



11月1日(土)
12月31日(水)

介寿荘特選会席

2日前予約 お一人様 10,000円(税込)

季節毎に旬の食材を取り入れ、焼物や揚げ物などの日本料理を味わえる贅沢な会席料理となっております。

先出し	本日の逸品	焼物	県産食材で逸品
碗物	季節の汁物	揚げ物	旬肴の逸品
旬肴	旬のお造り逸品	食事	本日のおまかせ
蓋物	季節のおすすめ逸品	甘味	本日のデザート

中華料理

豪華

お問い合わせ

TEL 019-626-9087

営業
時間

ランチ 11:30 ～ 14:30 (L.O.14:00)

ディナー 17:30 ～ 21:00 (L.O.20:30)

豪華 でご利用できます

おためしフードデリバリー



アプリダウンロードはこちらから

個室 もございます



用途に合わせたご用意をいたしますので
お問い合わせください

11月・12月
ランチ



サワースープと上海風焼き小籠包を味わうランチコース

お一人様 2,500円(税込)

人気の「酸辣湯麺」を思わせる味わいを、まろやかで食べやすい酸味に仕上げたサワースープ。海老のオーロラソースには、ほんのりカレーの香りを加え、新しい味わいにアレンジしました。体をやさしく温める、心地よい味付けの一品です。

◆前菜三種盛り合わせ	◆豚肉の辛し香り炒め
◆トマトと茄子のサワースープ	◆台湾ソーセージ入り炒飯
◆海老のオーロラソース和え	◆本日のデザート
◆上海風焼き小籠包	

オプション トマトと茄子のサワースープ
→蟹肉とフカヒレのとろみスープ +1,100円(税込) で変更できます。

11月・12月
ディナー



定番中華が楽しめる豪華特製コース

2名様より お一人様 4,500円(税込)

定番中華の海老チリやチンジャオロースが楽しめ、食事はからし菜の食感と豚肉の旨味を生かし、香ばしく炒めたご飯に、からし菜の香りとコクが広がる一品となっております。

◆盛岡サーモンの広東式カルパッチョ	◆レタスの湯引き干し貝柱ソースかけ
◆海老のチリソース煮	◆からし菜と豚肉の炒飯
◆チンジャオロース	◆本日のデザート
◆ゆず風味の油淋鶏	

オプション 蟹肉とフカヒレのとろみスープ +1,100円(税込) で追加できます。

11月・12月
忘年会プラン



11月1日(土)
1月4日(日)

海の幸入りフカヒレスープと牛三枚肉煮込みを堪能するコース

2名様より お一人様 7,000円(税込)

活魚を使用した中国風刺身や大海老の炒め、海の香りを楽しめるフカヒレスープなど海の幸を存分にご堪能いただけます。お食事には麻婆豆腐をご用意。ご飯と麻婆豆腐を別々にお出しすることで、お好みに合わせて味わっていただけます。

◆広東風焼物入り前菜盛り合わせ	◆牛三枚肉の煮込み トマトカップ
◆海の幸入りフカヒレスープ	◆活魚の中国風刺身
◆大海老の上湯スープ炒め	◆麻婆豆腐、ご飯(ひとめぼれ)
◆海老のすり身とベーコンの包み揚げ	◆デザート二種
	マヨネーズソース

11月・12月
忘年会プラン



11月1日(土)
1月4日(日)

フカヒレの姿煮コース

2名様より お一人様 11,000円(税込)

高級食材のフカヒレ、北京ダック、鮑を一度に楽しめる豪華一押しのコース。フカヒレの姿煮は豪華伝統の醤油ベースの味付けで出来立てをご提供いたします。特別な日や接待などにおすすめの内容となっております。

◆豪華前菜盛り合わせ	◆国産牛のロースト
◆フカヒレの姿煮	胡麻風味ソース
◆海老の紅白仕立て	◆鮑と牡蠣の旨煮
◆北京ダック二種食べ比べ	◆福建風あんかけ炒飯
	◆デザート二種