

ブローニュ  
Boulogne

TEL.019-626-9085

カフェダイニング

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。

11月  
ランチ



12月  
ランチ



料金  
(全て税込)

大人 1,800円

小学生 1,000円

未就学 無料

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

11/1 SAT ~ 12/31 WEDまで



## 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)

要予約 (2日前まで)

5個以上から承ります

※20個以上 (和・洋・中組み合わせ可) のご注文で  
盛岡市内・近郊に配達承ります。



### 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



### 和食二段弁当

色々な味が楽しめ満足のいく  
おすすめの二段弁当



### 洋食二段弁当

男女問わず見た目でも  
楽しめる二段弁当



2025/11/1 SAT

▶ 12/31 WED

### 豪華 テイクアウト弁当

ALL 1,500円 (税込)



### Boulogne テイクアウト BOX

ALL 1,500円 (税込)



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円の配送料を頂戴いたします。

配達  
承ります

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。  
ご理解とご協力ををお願いいたします。

## アートホテル盛岡

＜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

〒020-0022 岩手県盛岡市大通3丁目3-18

TEL.019-625-2131(代)

ご予約・お問い合わせは アートホテル盛岡

検索



## ART HOTEL

MORIOKA



ART HOTEL  
MORIOKA

GOURMET  
SELECTION  
Vol.39

2025  
November-December

## 介寿荘

お問い合わせ

TEL 019-626-9086

※水曜日定休

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

営業時間

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乗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	マロンブディング コーヒー
椀物	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お楽しみください。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



## 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	椀物	県産芋の子汁
煮物	フグの白子の蟹饅頭	甘味	白雪寄せ
焜火	国産黒毛和牛イチボの味噌焼き		

11月・12月忘年会プラン



## 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
椀物	季節の汁物	揚物	旬の逸品
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

## 豪華

お問い合わせ  
TEL 019-626-9087

個室もございます



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)

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「酸辣湯麵」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
- ◆トマトと茄子のサワースープ
- ◆海老のオーロラソース和え
- ◆上海風焼き小籠包
- ◆豚肉の辛し香り炒め
- ◆台湾ソーセージ入り炒飯
- ◆本日のデザート

オプション → トマトと茄子のサワースープ → 蟹肉と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
- ◆海老のチリソース煮
- ◆チンジャオロース
- ◆ゆず風味の油淋鶏
- ◆レタスの湯引き干し貝柱ソースかけ
- ◆からし菜と豚肉の炒飯
- ◆本日のデザート

オプション → 蟹肉と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



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

11月・12月忘年会プラン



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