

Lunch Buffet

カフェダイニング

ブローニュ
Boulogne

ご予約・お問い合わせ

019-626-9085

11:30~14:30(14:00 L.O)

ランチビュッフェ



7月
July

ひとくちヌードル& 旨辛スパイシーフェア

暑さを吹き飛ばす旨辛スパイシー料理と、冷麺やフォーなどの麺料理をご用意いたしました。麺料理はライブキッチンコーナーで出来立てをご提供!!お好きなトッピングを乗せて何度もお楽しみください。



8月 和食と洋食のミックスグルメフェア

August

和食と洋食の美味しさをミックスさせた、当店ならではの料理をご用意いたしました。お振舞い料理には、香草とスパイスの香りが食欲を刺激するイタリアの伝統料理ポルケッタをご提供いたします。

土日祝
開催

大人 1,800円 小学生 1,000円
未就学 無料 (全て税込)

※写真は全てイメージです。※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。



ご予約
承り中

介寿荘

ご予約・
お問い合わせ

019-626-9086



今年の土用の丑の日は 7/26(日)

※7月26日(日)は、ランチタイム・ディナータイムともに、メニューは『うな重のみ』で営業させていただきます。

こだわりのうな重(肝吸い・お新香付き)

<1人前>1尾/約250g(国産) **4,900円** 税込

厳選した国産の鰻(1尾/約250g)を使用。介寿荘創業以来受け継がれてきた、こだわりのタレでふっくら焼き上げました。お米は、岩手県産ひとめぼれ100%です。ぜひご賞味ください。

※ご注文後に、焼き上げの工程を手作業で丁寧に行うため、お時間を30分程頂戴しております。事前のご予約をおすすめいたします。

Take
Out

<1人前/1尾> **4,900円** 税込

<1人前/半身> **2,500円** 税込

※お持ち帰り用には、肝吸い・お新香は付きません。

ART HOTEL

MORIOKA

ART HOTEL
MORIOKA

GOURMET
SELECTION
Vol.43

2026
July - August

GOURMET SELECTION

LUNCH & DINNER PLAN

2026. 7/1_{wed} ▶ 8/31_{mon}



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



日本料理

介寿荘

ご予約・
お問い合わせ

019-626-9086

ランチ | 11:30~14:30 (LO14:00)

ディナー | 17:30~21:00 (LO20:30)

介寿荘でご利用出来ます

Uber
Eats



個室 もございます
用途に合わせたご用意を致し
ますのでお問合せ下さい

7月ランチ

夏野菜の天婦羅と ローストビーフ御膳

お一人様
2,200円 税込

彩り豊かな夏野菜の天婦羅は、素材の味を引き立てる「のだ塩」で、サクッと軽やかな食感を。ローストビーフは香味野菜を添えて爽やかに。ポン酢ジュレの酸味で夏バテ防止にも。お味噌汁はふわっと広がる茗荷の香りで、夏の疲れを癒してくれます。

先付 旬菜
刺身 真鯛刺身
強肴 ローストビーフ ポン酢薬味添え
蓋物 海鮮冷やし茶碗蒸し

揚物 メゴチと夏野菜の天婦羅
食事 梅ひじき御飯
椀物 茗荷と油揚げの味噌汁
甘味 ゼリー コーヒー



8月ランチ

赤魚幽庵焼きと 国産牛煮込み御膳

お一人様
2,200円 税込



赤魚の幽庵焼きは、高たんぱく・低カロリー!血液サラサラ効果も期待できるヘルシーな一品。国産牛煮込みはことこと丁寧に煮込み、箸でもほぐれる柔らかさに仕上げました。焼き茄子の冷やし鉢は爽やかな風味でさっぱりと。夏の疲労回復にもぴったりです。

先付 旬菜
小鉢 焼き茄子冷やし鉢
刺身 本日のお刺身二種
煮物 国産牛煮込み

焼物 赤魚幽庵焼き
食事 青菜御飯
椀物 あおさの味噌汁
甘味 プリン コーヒー

7/8月ディナー

旬のお刺身と 国産牛ローストビーフの 涼会席

2日前までに
要予約

お一人様
6,600円 税込



お刺身には夏の旬を迎えた雲丹を添え、生マグロと共に彩りよく見た目からご堪能ください。丁寧にローストしたジューシーな国産牛に、爽やかな香味野菜を合わせました。シャキシャキとした食感が夏にもぴったりの一品です。酢の物には鰻の濃厚な旨味と胡瓜の食感が絶妙に調和する夏バテ対策にもぴったりのスタミナ会席料理です。

先付 旬菜珍味盛り合わせ
刺身 旬のお刺身盛り合わせ
強肴 国産牛ローストビーフ
煮物 旬の煮魚

揚物 メゴチの天婦羅
酢物 うさく
食事 海鮮細うどん (冷 or 温 選べます)
甘味 フルーツ

7/8月ディナー



介寿荘 特選会席

お一人様
10,000円 税込

2日前までに
要予約

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です。

先出し 本日の逸品
椀物 季節の汁物
旬肴 旬のお造り逸品
蓋物 季節のおすすめ逸品

焼物 県産食材で逸品
揚物 旬肴の逸品
食事 本日のおまかせ
甘味 本日のデザート

※写真は全てイメージです。※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。

中国料理

豪華

ご予約・
お問い合わせ

019-626-9087

ランチ | 11:30~14:30 (LO14:00)

ディナー | 17:30~21:00 (LO20:30)

豪華でご利用出来ます

Uber
Eats



個室 もございます
用途に合わせたご用意を致し
ますのでお問合せ下さい

7/8月ランチ

特製ラー油と薬味たっぷり お刺身サラダを味わう ランチコース

お一人様
2,500円 税込

夏真っ盛りの時期に、栄養と水分をしっかり摂れるメニューにしました。前菜のお刺身サラダは胡麻ドレッシングと食べるラー油、たっぷりの薬味で。海老とトマトの炒めは、夏バテ防止にも良いトマトを使い、塩味でさっぱり仕上げました。

◆ 特製ラー油と薬味たっぷりお刺身サラダ
◆ トウモロコシと蟹肉の卵白とろみスープ
◆ 海老とトマトのあっさり炒め
◆ 点心三種

◆ 豪華特製麻婆豆腐
◆ 鮭とレタスの炒飯
◆ 本日のデザート

オプション スープ変更⇒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。



7/8月ディナー

サマープラン

お一人様
4,500円 税込

2名様より



豪華毎年恒例のサマープランとなり、今年も飲み放題を付けていただくと、麻婆豆腐が食べ放題となっております! 定番中華のエビチリやホイコーローなどが楽しめ、鶏肉の檸檬ソースは味のアクセントのある一品です。

◆ 前菜四種盛り合わせ
◆ 海老のチリソース煮
◆ 点心三種
◆ ホイコーロー

◆ 鶏肉の檸檬ソース
◆ 鮭とレタスの炒飯
◆ 本日のデザート

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。

特典 アルコール飲み放題

お一人様 + 2,500円
(グループ全員)を追加で
麻婆豆腐 食べ放題!



7/8月ディナー

麻辣スペアリブと 重ね蒸しの滋味が 織りなすディナーコース

お一人様
7,000円 税込

2名様より



夏野菜をふんだんに使用し、刺激のある味わいと優しい味わいのバランスを意識したコースに仕上げました。素材を活かした季節感あふれるお料理をお楽しみください。

◆ 豪華前菜盛り合わせ
◆ 冬瓜とフカヒレのとろみスープ
◆ 大海老のクリームコーン炒め
◆ 豚スペアリブと蓮根の麻辣スパイス仕立て

◆ 牛肉と夏野菜の黒胡椒炒め
◆ 白身魚と豆腐の重ね蒸しナンブラーソース
◆ 蟹肉とレタスの炒飯
◆ デザート二種盛り合わせ

7/8月ディナー



フカヒレ姿煮コース

お一人様
11,000円 税込

2名様より

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 温野菜添え
◆ 大海老の紅白仕立て
◆ 北京ダックと豚スペアリブの麻辣スパイス

◆ 国産牛と夏野菜の黒胡椒炒め
◆ 鮑のクリーム煮込み
◆ 五目涼麺
◆ デザート三種盛り合わせ

※写真は全てイメージです。※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。