

Party room (2F)



会場概要	面積	ブッフェ	ディナー	スクール	シアター
リラ(全スバ)	175㎡(53.0坪)	100名	80名	90名	160名
リラ(南)	125㎡(37.9坪)	70名	60名	60名	120名
リラ(北)	50㎡(15.1坪)	—	20名	24名	40名

会場概要	面積	ブッフェ	ディナー	スクール	シアター
ボブラ(全スバ)	260㎡(78.8坪)	200名	160名	150名	270名
ボブラ(東・西)	130㎡(39.4坪)	80名	60名	60名	110名

アートホテルズ札幌内 施設のご案内

1F アンチエイジングラウンジ シンフォニー

気持ちのいい吹き抜けと、清らかな水音が訪連するアンチエイジングラウンジ「シンフォニー」。やわらかな光と爽やかな緑に包まれて、ご朝食からランチ、パーティタイムまで、美味しいのアツカをお楽しみください。

■営業時間/7:00~21:00 (ラストオーダー20:00)

2F-3F 郷土料理川肴

モダンな和風の風情が、「川肴アートホテルズ札幌」。ゆっくりとおくつろぎいただける掘り炬燵や、テーブル席の個室も備えています。

※個室利用の際に別途サービス料10%を承ります。

■営業時間/11:30~14:30・17:00~22:00 (ラストオーダー21:30)

3F 天然温泉パークサイドスバ

ご宴会の後は、お得な料金でご利用頂けます。

泉質はナトリウム塩化物硫酸塩。クエン酸系や中酸性。女性用には天然風呂も完備。また海上がりラウンジではクエン酸系ドリンクをご用意しながら軽食やドリンクを頂けます。

■営業時間/11:00~深夜1:00 (受付終了24:00)

■予約制(2日前まで)2名様より承ります。※お料理の内容は季節により変わる場合がございます。

温泉付き 個室 昼席プラン

前菜 / 焼物 / 煮し物 / 煮物 / 食事 / 香の物 / 水菓子

3,480円(税込)

お食事会場の個室は浴衣でゆったりご利用いただけます。

■温泉ご利用時間/11:00~17:00まで
■個室ご利用時間/11:30~14:30まで(2時間までご利用可)

和食会席プラン お一人様 **6,300円**コース(税込)

〔前菜 / 吸物 / 造り / 焼香 / 中皿 / 煮物〕
〔食事 / 水菓子 ※品数が替わる場合もございます。〕

◎ 8,400円コース、10,500円コースもご用意しております。
◎ご予算に応じて承りますのでご相談ください。

プラス2,100円で飲み放題(120分)
〔ビール・日本酒・焼酎・ワイン・ウイスキー・ソフトドリンク〕

ちょっと贅沢に 個室 昼席プラン

前菜 / 吸物 / 焼物 / 煮し物 / 煮物 / 食事 / 香の物 / 止 焼 / 菓子

4,200円(税込)

■成長・門出のお祝い ■出産祝 ■御百日祝(お祝い初め)
■初節句 ■七五三 ■成人 ■入学 ■進学 ■卒業 ■就職

特典
●個室利用料金無料
●祝杯用スパークリングワイン
●水菓子用抹茶
●ご家族・ご友人などの寄席

お祝いプラン
個室で長寿を祝う
顔合わせ、結婚に

お祝い会席 税込サービス料10%別
松プラン お一人様 12,600円
竹プラン お一人様 10,500円
梅プラン お一人様 8,400円
結納膳 12,600円より
お顔合わせ 8,400円より
お祝い初め膳 3,150円

お祝いプラン
個室で長寿を祝う
顔合わせ、結婚に

PARTY PLANS

2013.5.1 → 11.30



ART HOTELS SAPPORO



ART HOTELS SAPPORO

アートホテルズ札幌

〒064-0809 札幌市中央区南9条西2丁目2-10 ☎011-512-3456(代)

●宴会ご予約/お問い合わせ ☎011-511-0101 (受付時間9:00~18:00)

●送迎バスのご相談承ります(別途有料) <http://art-sapporo.com>

私達は「人へのやさしいホテル」を目指しています。
人にやさしい建物づくりの促進/バリアフリーを配慮した「アートホテルズ」国内認定第1号ホテル



和洋中 卓盛料理 10名様より承ります

7,000円コース (税金・サービス料込) **全8品**

- お刺身4種盛り合わせ (黒毛い・本館中とろ・牡丹海老・北寄貝)
- 季節の変わり茶碗蒸し
- 帆立とつぶ貝のカシューナッツ炒め
- 北海鮮魚のソテー アメリカソースで
- 北京ダックシャープンとともに
- 道産牛のボワレ 温野菜添え
- 海鮮太巻きと穴子笹包み 染め生姜
- ポワールのシャルロット 季節のフルーツとともに

飲み放題付(120分)
瓶ビール・日本酒・焼酎・ワイン
ウイスキー・カクテル・ソフトドリンク



6,000円コース (税金・サービス料込) **全9品**

- お刺身3種盛り合わせ 和紙個々盛りで(本館赤身・助八・甘海老)
- 中華前菜3種盛り合わせ
- 北海鮮魚のココット焼き エスカルゴ風
- メバルのシュー・ファルス 自ワインのクリームソースで
- 芝海老とつぶ貝の辛炒め
- カナールとリンゴのブランチャータルトタタン風
- 道内鶏と野菜の中華スープ
- 冷やし鰻
- マンゴームスのセルクル仕立て 季節のフルーツとともに

飲み放題付(120分)
瓶ビール・日本酒・焼酎・ワイン
ウイスキー・カクテル・ソフトドリンク



5,000円コース (税金・サービス料込) **全8品**

- お刺身3種盛り合わせ 和紙個々盛りで(鷹たき・サーモン・鰯)
- 帆立とつぶ貝の冷製オードブル
- メバルと桜えびのパン粉焼き 季節野菜を添えて
- 鶏もも肉と芝海老の辛炒め
- ポークストロガノフのバイ包み焼き
- ふんわり玉子と蟹の中華スープ
- 牛細切りのあんかけ焼きそば
- ショコラのシーブスト 季節のフルーツとともに

飲み放題付(120分)
瓶ビール・日本酒・焼酎・ワイン
ウイスキー・カクテル・ソフトドリンク



オプションメニュー

お一人様 **各700円**

- ①生寿司2種と巻物
- ②オリジナル・ローストビーフレフォル風味
- ③くらげ入り三種冷菜盛り合わせ

二次会・パーティープラン アンチエイジングラウンジ シンフォニー 1F

ワインや、カクテルで静かに語る二次会プランです。充実したカクテルをお楽しみください。

6名様より **オードブル+飲み放題(90分)** お一人様 **2,625円**(税金・サービス料込)

飲み放題付
ビール・日本酒・焼酎・ワイン・ウイスキー・カクテル・ソフトドリンク

和食宴会料理 10名様より承ります

8,000円コース (税金・サービス料込) **お一人様**

〔前菜〕旬菜五種
〔吸物〕蓬葱 牡丹相並 梅肉 専菜 青菜
〔造り〕旬の魚介盛り合わせ
〔焼香〕道産牛ヒレ肉パイ包み
旬海老真丈揚げ 季節の温野菜添え
〔酢香〕フルーツとまとサラダ仕立て
〔焚合〕季節のもの
〔食事〕生寿司三種 海苔巻 香の物
〔止 焼〕味噌汁
〔水菓子〕果物

飲み放題付(120分)
瓶ビール・日本酒・焼酎・ワイン
ウイスキー・ソフトドリンク

※季節により内容変更致します。御了承下さい。



6,000円コース (税金・サービス料込) **お一人様**

〔前菜〕三種盛り(和え物 他二種)
〔造り〕旬の魚介盛り合わせ
〔焼香〕時不知鮭袖焼
春香の留寿都産ろーすとばーく 路味噌
〔温香〕季節の鰻頭又は焼き合わせ
〔酢香〕鰻南蛮漬
〔揚物〕旬海老真丈
獅子唐・葛切・青海苔塩・檸檬
〔食事〕鯛炊き込み俵ご飯 香の物
〔水菓子〕季節のアイスクリーム

飲み放題付(120分)
瓶ビール・日本酒・焼酎・ワイン
ウイスキー・ソフトドリンク

※季節により内容変更致します。御了承下さい。

温泉&個室宴会プラン

気の合うみなさまとのんびり温泉につかり、浴衣のまま4階「スパラウンジ」の個室にて川肴の料理をお楽しみいただけます。時間内であれば何度でもご入浴いただけます。浴衣、タオルなどは無料で貸し出します。

●季節や仕入れ状況により内容が異なりますのでお問い合わせください。
●お子様料金は特別プランの真、同一となります。
●飲み放題延長30分/お一人様500円 ●個室利用延長30分/3,000円

飲み放題(90分) ■個室利用(3時間) ■温泉入浴付き ■6~25名様まで

昼ご宴会 3,990円お一人様(税込)

先付け 枝豆 蒸し物 玉葱茶碗蒸し 鯛 炙り鶏 揚げ物 天婦羅盛り合わせ 食事 焼酎・香の物 水菓子 季節のアイス

〔ご宴会〕12:00~15:00
〔ご入浴〕11:00~17:00
15時以降は専用休憩室をご利用ください。

夜ご宴会 5,000円お一人様(税込)

先付け 三種刺身 刺身三種盛り合わせ 焼物 サーモンハラス炙り 鯛 海鮮寄せ鍋 揚げ物 鰻南蛮漬 食事 焼酎・香の物 水菓子 盛り合わせ

〔ご宴会〕17:00~20:00
〔ご入浴〕17:00~24:00
20時以降は専用休憩室をご利用ください。