

会議や総会、各種ご宴会に

# 秋の宴会プラン

AUTUMN PARTY PLAN

2022. 9.1(木)~11.15(火)



ART HOTEL

アートホテル大分

## 安心のコロナ対策

「宴会を行いたいけど、不安…」。  
アートホテル大分では、物理的に感染症を予防する事を心がけ、皆様が安心して楽しめる準備や取り組みを行っております。例えば、各テーブルへの飛沫ガードの設置やお料理の個人盛り対応、十分な距離を取ったソーシャルディスタンスレイアウト、未着用の方へのマスク無料配布など、新しい宴会スタイルをご提供致します。

「みんなで集まって、少人数でのお食事を」  
密にならないニュー宴会スタイル。

全卓・全席に飛沫シールド設置で感染予防を徹底。



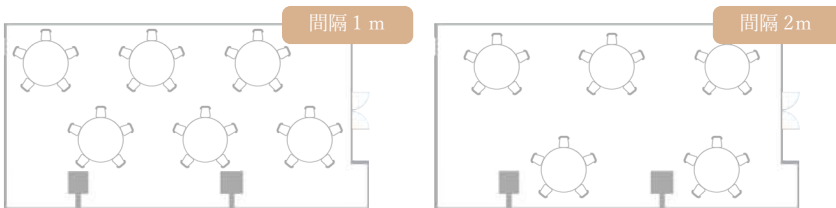
全卓・全席  
飛沫シールド  
設置可能



全卓設置  
99.9%  
除菌スプレー

選べる間隔

ソーシャルディスタンスレイアウト



※詳細はホームページの「ソーシャルディスタンスレイアウトのご案内」をご覧ください。

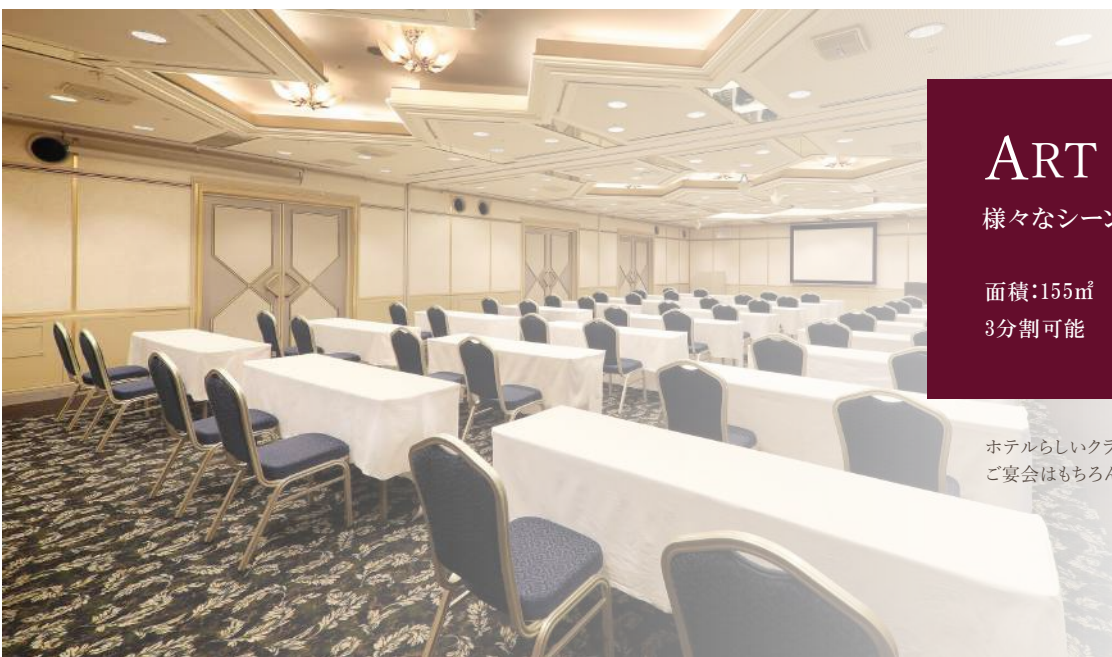
ご飲食時以外は

必ずマスク着用で感染防止



各種お料理は全て個人盛りにて  
安心のご提供方法で感染対策





## ART HALL - アートホール -

様々なシーンにご対応可能のマルチな宴会場。

面積:155㎡ 最大収容人数:100名  
3分割可能

ホテルらしいクラシカルなデザインが演出する充実のお時間を。  
ご宴会はもちろん、会議・講演会・展示会までご対応可能です。



## GRAND HALL - グランドホール -

アートホテル大分、最大の宴会場。

面積:331㎡ 最大収容人数:200名  
3分割可能

大分の文化や伝統工芸をデザインに取り入れた新宴会場。  
2019年11月にオープンした最新設備搭載の会場です。



## SKY HALL - スカイホール -

大分の街並みを眺めながら。

面積:102㎡ 最大収容人数:70名  
分割不可 / 同フロアに個室会場有り

アートホテル大分最上階。大分の街並みや別府湾を一望する  
バンケットホール。2020年4月グランドオープン。



## ART HALL - アートホール -

様々なシーンにご対応可能なマルチな宴会場。

面積:155㎡ 最大収容人数:100名  
3分割可能

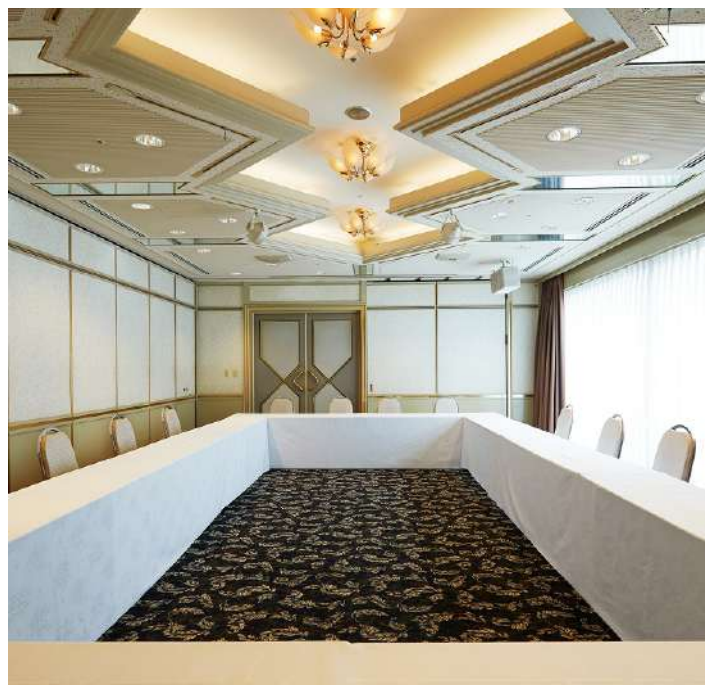
### < 室料の目安 >

● ご宴会の場合 | 無料 お料理のご予算 × ご人数でご利用頂けます。

● 会議の場合 | 無料

全スパンご利用の場合 21,450 円～ 税込

分割でご利用の場合 7,150 円～ 税込





## GRAND HALL - グランドホール -

アートホテル大分、最大の宴会場。

面積:331㎡ 最大収容人数:200名  
3分割可能

### < 室料の目安 >

- ご宴会の場合 | 無料      お料理のご予算 × ご人数でご利用頂けます。
- 会議の場合 | 無料
 

全スパンご利用の場合	30,000 円～	税込
分割でご利用の場合	8,250 円～	税込





## SKY HALL - スカイホール -

大分の街並みを眺めながら。

面積:102㎡ 最大収容人数:70名  
分割不可 / 同フロアに個室会場有り

### < 室料の目安 >

● ご宴会の場合 | 無料 お料理のご予算 × ご人数でご利用頂けます。

● 会議の場合 | 無料

スカイホールご利用の場合 14,300 円～ 税込

個室をご利用の場合 5,000 円～ 税込



お料理のご案内

秋の食材にこだわり、アートホテル大分の料理人たちが1品1品手作りで調理。  
シェフの技巧と奥深い味わいが光る、アートホテル大分の自慢の料理をお楽しみください



# 和洋 会席

## スタンダードコース

山菜、秋野菜に鮎ご飯。秋薫るグルメ会席。

[お料理のみ] 3,400 円

[飲み放題付き] 5,500 円

※価格は税込です



秋の  
山菜ご飯  
付き



### メニュー

- [前菜] 前菜2種盛り
- [御造] 三種盛り(鮪、烏賊、甘海老)
- [蒸物] 松茸の茶碗蒸し
- [焼物] サーモンのチーズ焼き
- [揚物] 秋野菜の天ぷら
- [メイン] 鶏もものコンフィ ソースヴェルジュ
- [釜飯] 山菜ご飯、味噌汁、香の物
- [デザート] かぼちゃのプリン



# 和洋 会席

## アップグレードコース

鯖釜飯に2種の彩り前菜、メインには豚フィレをご用意。秋色溢れるおすすめコース。

[お料理のみ] 4,400円

[飲み放題付き] 6,500円

※価格は税込です



### 秋の 胡麻鯖釜飯 付き

### メニュー

- [前菜] 前菜2種盛り
- [洋皿] 蒸し鶏の菊花サラダ
- [御造] 三種盛り(鯖、カンパチ、烏賊)
- [蒸物] 松茸の土瓶蒸し
- [揚物] 白身魚のアヒージョ風
- [焼物] 金目鯛と秋野菜の天ぷら
- [メイン] 豚フィレのミラノ風カツレツ
- [釜飯] 胡麻鯖と釜炊きご飯、味噌汁、香の物
- [デザート] 林檎のケーキと栗のアイス



# 和洋 会席

## スペシャルコース

松茸や鴨、牛サーロイン。ホテルシェフが  
一品一品手作りで演出する最高級グルメコース。

〔お料理のみ〕 5,400円

〔飲み放題付き〕 7,500円

※価格は税込です



秋の  
しらす釜飯  
付き



### メニュー

- 〔前菜〕 前菜3種盛り
- 〔洋皿〕 蒸し鶏の菊花サラダ
- 〔御造〕 4種盛り(鮪、平目、カンパチ、烏賊)
- 〔蒸物〕 松茸の茶碗蒸し
- 〔焼物〕 鴨の朴葉焼き
- 〔揚物〕 鱈付き甘鯛の唐揚げ
- 〔メイン〕 牛サーロインステーキ
- 〔釜飯〕 釜揚げしらすご飯 卵黄添え、味噌汁、香の物
- 〔デザート〕 秋のフルーツカクテル

# フリー ドリンク

## 2時間制

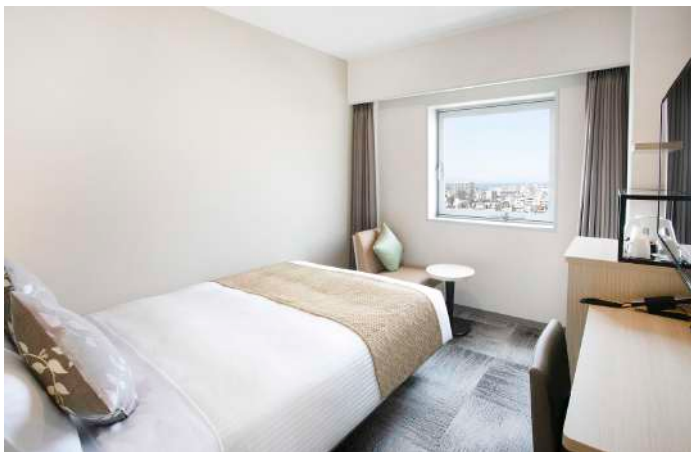
豊富なお酒で最高のお料理を。  
ビールはもちろん、日本酒・ワイン・梅酒まで  
揃えた大分市内No.1の飲み放題バリエーション

2,100円  
※価格は税込です

- 瓶ビール
- 焼酎(芋・麦)
- ウイスキー
- 炭酸水
- 日本酒
- ワイン(赤・白)
- 梅酒
- ノンアルコールビール
- オレンジ
- ウーロン茶



**宿泊** ご宴会への参加前後は客室でごゆっくりお寛ぎ頂けます。2020年に全室改装済み。大分文化をデザインに取り入れた和モダンルームです。



10%  
OFF

宴会場ご利用のお客様は宿泊10%OFFにてご利用頂けます

※アートホテル大分ホームページ価格から10%OFFとなります。  
※直接お電話でのご予約に限りです。  
※満室の場合はご利用頂けません。

## 和洋 会席

総会・会議後のご宴会 交流会・懇親会  
祝賀会 ご法要 接待席



1名様ずつお料理をご提供致します。ごゆっくりとお食事をお楽しみ頂きたい宴席におすすめ。

[お料理のみ] 3,400円～

[飲み放題付き] 5,500円～

詳細は  
中面へ

## 卓盛

交流会・懇親会 情報交換会  
余興の多いご宴会 卒部式・卒団式



大皿盛りでご提供致します。お席のご移動が多い宴席に適するスタイルです。

[お料理のみ] 3,400円～

[飲み放題付き] 5,500円～

ご予算は  
応相談

## ビュッフェ (立食/着席)

同窓会・同期会 情報交換会  
祝賀会 二次会



多数の方との会話をお楽しみ頂きたい場合におすすめです。

[お料理のみ] 3,400円～

[飲み放題付き] 5,500円～

ご予算は  
応相談

※価格いずれも税込です

## 弁当

会議中のお食事 会議時のご昼食



会議や研修会などのビジネスシーンでのお集まり時に人気があります。

1,600円 / 2,100円 / 3,000円

## テイクアウト 弁当

職場内での宴会 社内会議



職場内でのご宴会や会議後の配布用としてご利用頂けます。

2,200円 ご予算に応じてのお作りも可能です。

## テイクアウト オードブル

職場内での宴会 ご自宅用



職場内での懇親会やテイクアウト弁当  
プラスもう一品欲しい場合におすすめです。

4,800円

※価格いずれも税込です