

パーティープラン

PARTY PLAN

ART HOTEL OITA

2019.10.1 ~ 2020.1.31

NEW OPEN

大分で一番Richな宴会場へ

ART HOTEL OITA

二次会まで楽しめる最高の立地
新設バンケットホール11月16日OPEN
大分市で唯一和洋中折衷の贅沢料理

立地
Rich

新しい
Rich

贅沢
Rich

Banquet hall Renewal

お料理も会場も、もっと素敵に。生まれ変わったアートホテル大分でお待ちしております。





アートホテル大分自慢の 和・洋・中コース

Standard course
5,500円 税込

和・洋・中ミックス

2時間フリードリンク付き

季節などによりメニュー内容が異なる場合がございます。ご了承ください。



- 🍴 スモークサーモンのバレンシア風 アートスタイル
- 🍷 御造里(3種盛り)
- 🍲 蒸し丸鶏と野菜のよだれ鶏
- 🍷 河豚の身入り茶碗蒸し
- 🍲 中華風キスの揚げ物と棒餃子
- 🍴 ホーエ豚のピッツァイオラ風
- 🍲 中国大根の漬物と豚ミンチのチャーハン
- 🍲 トマトと棒湯葉のスープ
- 🍲 タピオカ入り杏仁豆腐



フォアグラ・トリュフ・フカヒレ 贅沢な食材をシェフが 腕によりをかけて仕上げたコース

Special course
7,500円 税込

和・洋・中ミックス

2時間フリードリンク付き

季節などによりメニュー内容が異なる場合がございます。ご了承ください。



- 🍴 フォアグラと鴨の味噌風味 葱ソース
- 🍲 奥豊後豚のしゃぶしゃぶサラダ トマトと人参のチャイニーズドレッシング
- 🍷 御造里(4種盛り合わせ)
- 🍲 鳥賊ミンチのアーモンド揚げと蓮根餅の香り焼き
- 🍷 甘鯛の若狭焼き
- 🍷 海老と季節の信田巻
- 🍲 アートホテル自慢の大海老のチリソース
- 🍴 牛ロースステーキ トリュフソース 大分県産椎茸添え
- 🍲 広東風フカヒレあんかけ焼きそば
- 🍴 ガトーショコラとヌガー かぼすのマーマレード添え

Free drink menu

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

・コーヒー 200円



メインはローストビーフ・メほうに鯛茶漬け

Upgrade course

6,500円 税込

和・洋・中ミックス

2時間フリードリンク付き

季節などによりメニュー内容が異なる場合がございます。ご了承ください。

- 🍴 魚介のマリネ オマール海老のジュレ
- 🍴 ホエー豚のサラダ仕立て オニオンソース 🍷 御造里(3種盛り)
- 🍷 栗とポークの赤米柔らか煮込み
- 🍷 烏賊ミンチのアーモンド揚げと蓮根餅の香り焼き
- 🍷 豆腐の海老すり身のせ蒸し XO醤ソース
- 🍴 ヒマラヤ岩塩でマリネしたローストビーフ 軽いジュのソース
- 🍷 うに鯛茶漬け うに醤油添え
- 🍷 出汁・薬味
- 🍴 モンブラン 紫芋のフリチュール



大好評の大海老チリソース、
 点心に加えて和牛を使った
 本格中華味噌炒めがメイン

Chinese course
 6,500円 税込

中華

2時間フリードリンク付き

季節などによりメニュー内容が異なる場合がございます。ご了承ください。



- 🍣 季節の中華前菜盛り合わせ
- 🍣 胡麻トースト 烏賊ミンチのアーモンド揚げ
- 🍣 紋甲イカとミル貝と蓮根のオイスターソース炒め
- 🍣 アートホテル自慢の大海老のチリソース
- 🍣 鶏肉の焼売
- 🍣 和牛と季節の野菜の味噌炒め
- 🍣 栗入り焼き飯
- 🍣 牛ひき肉のとろみスープ
- 🍣 タピオカ入り杏仁豆腐

和弁当

1,600円 税込より承ります

- ・ 天婦羅 2 種 (海老 野菜)
- ・ 御造里 3 種 (間八 鮪 烏賊)
- ・ 野菜と鶏の盛り合わせ
 - ・ 太刀魚の塩焼き
 - ・ 白ご飯
 - ・ 赤出汁
 - ・ 香の物 3 種盛り

1,600円 税込 2,000円 税込 2,500円 税込とご用意しております。
 価格によって内容が異なりますのでお気軽にご相談ください。

※写真は 1,600円 税込です。



※季節により食材や器が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

和会席

4,000円 税込

- ・ 前菜 4 種 (手長海老 きのこふくさ 三色団子 鴨燻製)
- ・ 御造里 3 種 (鯛 間八 鮪)
- ・ 焼き物 (甘鯛の若狭焼き はじかみ 梅山午房)
- ・ 野菜と海老の煮物 ・ 茶碗蒸し ・ 豚ロースオニオン醤油焼き
- ・ 東寺巻き ・ 太刀魚明太御飯 ・ 赤出汁
- ・ 香の物 3 種盛り ・ 梨

3,500円 税込 4,000円 税込 5,000円 税込とご用意しております。
 価格によって内容が異なりますのでお気軽にご相談ください。

※写真は 4,000円 税込です。



※季節により食材や器が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

11月16日 バンケットホール

Renewal Open!!

floor guide

| | | | | | | | |
|----------------------|------------|--------------------------|---------|--------|------|-----|--------|
| 和宴会場 banquet hall | 豊前 | | | | 正餐卓盛 | 48 | 13F |
| | 伊予 | | | | 正餐卓盛 | 12 | |
| | 周防 | | | | 正餐卓盛 | 6 | |
| | 香岐 | | | | 正餐卓盛 | 6 | |
| 客室 guest room | 228室 | | | | | | 3F-12F |
| ホール hall | アートホール | シアター 100 | スクール 90 | 立食 100 | 正餐卓盛 | 100 | 2F |
| | A ホール | シアター 30 | スクール 30 | 立食 30 | 正餐卓盛 | 30 | |
| | R ホール | シアター 30 | スクール 30 | 立食 30 | 正餐卓盛 | 30 | |
| | T ホール | シアター 30 | スクール 30 | 立食 20 | 正餐卓盛 | 20 | |
| | グラントホール | | | 立食 200 | 正餐卓盛 | 170 | |
| | フロントホール | | | 立食 80 | 正餐卓盛 | 70 | |
| | ウエストホール | | | 立食 70 | 正餐卓盛 | 60 | |
| | イーストホール | | | 立食 50 | 正餐卓盛 | 40 | |
| | ウエスト+イースト | | | 立食 120 | 正餐卓盛 | 110 | |
| | フロント / 駐車場 | the front desk / parking | | | | | |



モダンチャイニーズレストラン(1F)
12月末 リニューアルオープン予定



外観



客室

ART HOTEL

アートホテル 大分

〒870-0034 大分県大分市都町 2-1-7

TEL 097-538-8701(代表)

<https://www.mystays.com/hotel-art-hotel-oita-oita/>

宴会のご予約・お問い合わせは

TEL **097-534-8808**



アクセス

JR 大分駅から徒歩10分

大分 IC から車で15分

大分空港から車または高速バスで60分