

ART HOTEL

KOKURA

New-Togawa

# 夏の宴会プラン

2021年7.1[木] - 9.30[木]

旬な食材を、一番美味しい食べ方でご堪能いただける、和洋折衷コース。  
大切な仲間や家族と、特別なひとときを、お料理とともにご堪能ください。



※写真はイメージです。

## 鶯 うぐいす

お一人様 6,600円～(税込)

前菜四季の五種盛

お造り盛り合わせ  
(鯛・鮪・烏賊)

スズキのポワレ トマトと香草バター添え

レモンマリネしたイペリコ豚のグリル  
蜂蜜マスタードソース

茶碗蒸し

冷しとろろそば

鶏五目ごはん

デザート

コーヒー

## 鶴 つる

お一人様 7,700円～(税込)

前菜四季の五種盛

お造り  
(鯛うす造り)

椀物

(雲丹豆腐 順才 木の芽)

帆立貝柱とスズキのポワレ  
バジルオイルと軽いバターソース エスバレットビーマン添え

ローストビーフ

季節野菜と赤ワインソース 蜂蜜マスタードソース

ちらし寿司

赤出汁

デザート

コーヒー

## 朱鷺 とぎ

お一人様 8,800円～(税込)

前菜四季の五種盛

お造り盛り合わせ  
(鮪づくし 赤身 中トロ 大トロ)

椀物

(雲丹豆腐 順才 木の芽)

帆立貝柱とスズキのポワレ  
バジルオイルと軽いバターソース エスバレットビーマン添え

牛フィレ肉の網焼き パルサミコとオリエンタルライス

握り三貫

赤出汁

デザート

コーヒー

天候不良や社会情勢により、食材の仕入れが困難な場合内容を変更させていただきます。

### アートホテル小倉の感染予防の取り組み



スタッフの  
マスク着用



スタッフは毎日  
健康チェック



ご宴席前後の  
消毒及び換気



玄関・入口等  
消毒をご用意

### アートホテル小倉ニュータガワ

お問い合わせ・ご予約はこちら

宴会  
ご予約 Tel.093-521-7501

〒802-0082

福岡県北九州市小倉北区古船場町3番46号  
www.art-kokura.com

アートホテル小倉ニュータガワ 検索



# Summer Party Plan 和洋卓盛スタイル



※写真はイメージです。

## 柳 やなぎ

お一人様 4,400円～(税込)

カツオのタタキ  
わかめのマリネとポン酢のジュレ添え

低温調理した豚肩スライス  
中華風 ゴーヤとパインのピクルス

白身魚のケイジャン風味サラダ  
柑橘トマトドレッシング

カジキマグロのカツレットと自家製ポテトサラダ

ハニーシラチャ チキン 又は シンプルな鶏の唐揚げ

ローストポーク トマトとグレモラータ

炊き込み御飯

味噌汁

デザート

## 茜 あかね

お一人様 5,500円～(税込)

鯛のマリネ薄切り仕立て 昆布と胡麻と彩り野菜

低温調理した豚肩スライス  
中華風 ゴーヤとパインのピクルス

海老と白身魚のケイジャン風味サラダ  
柑橘トマトドレッシング

カジキマグロのカツレットと自家製ポテトサラダ

ハニーシラチャ チキン

牛ロース肉のロティ 赤ワインソース

握り寿司

冷し蕎麦

デザート

## 葵 あおい

お一人様 6,600円～(税込)

トリュフと生ハムのキッシュ

鯛のマリネ 胡麻と彩り野菜の中華風

柔らかく仕上げたチキンとオリエンタルスパイス

海老と白身魚のケイジャン風味サラダ  
柑橘トマトドレッシング

サーモンのポワレ  
南仏風煮込み野菜とエスバレットピーマン添え

ポークグリル 特製BBQソース

牛ロース肉のロティ 赤ワインソース

握り寿司

冷し蕎麦

デザート

天候不良や社会情勢により、食材の仕入れが困難な場合内容を変更させていただきます。

## フリードリンク +¥2,200(税込)

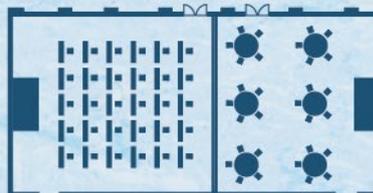
各120分制 金・土曜日のご利用は+200円となります。

●生ビール ●瓶ビール ●ウイスキー ●ハイボール ●ワイン(赤・白) ●酎ハイ  
(レモン) ●焼酎(芋、麦、そば) ●カクテル5種

## ノンアルコールフリードリンク +¥1,700(税込)

各120分制 金・土曜日のご利用は+200円となります。

●ノンアルコール(ビール・梅酒・ワイン) ●烏龍茶 ●オレンジ ●グレープフルーツ  
●アップル ●コーラ ●ジンジャーエール



## 個室も可!小規模宴会場

ゆとりあるテーブル配置&個室のご用意

- 人数に対して通常より広い会場を提供します。
- 個室のご利用も可能です。