



写真はさくらコース(6,000円)

和洋コース 個人盛

さくら

11品 6,000円 (税・サービス料込)

<和食> 鯉マリネ・菜の花 / 造里 3点盛り / 鯖とろろ蒸し / 吸物 白魚・桜真丈 / 浅利・筍の炊き込みご飯 / 香物 靴漬

<洋食> オードブル4種の盛合せ / 金目鯛のポワレ桜の香りレモンクリームソース / 長谷川牧場熟成豚肩ロースのミソ漬け山菜のフリット添え / エビとセロリの山椒炒め / デザート 桜ロールケーキにイチゴのアイス

※料理の内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。(季節・天候により山菜などを変えます。)

※掲載プラン以外にもご予算やお好みに応じて承ります。お気軽にご相談ください。(複数回ご利用のお客様は、事前にお知らせ頂ければメニューの変更ができます。)

和食会席

れんげ 10品 5,000円 (税・サービス料込)

鯉マリネ・菜の花 / 造里 3点盛り / 師(カマス)酒塩焼き / 鯖とろろ蒸し / 舌平目・白魚かき揚げ・桜芽 / 豚ヒレ 和風チリソース / 鯖昆布佃・車子・うるい・蕨 / 寿司 3貫 / 香物 靴漬 / 蕎麦

すみれ 9品 4,000円 (税・サービス料込)

鳥賊・筍・木の芽味噌和え / 造里 2点盛り / 舌平目 塩にんにく焼き / 鯖とろろ蒸し / 鶏手羽元 甘辛さっぱり煮 / 鯉マリネ・菜の花 / 寿司 3貫 / 香物 靴漬 / 蕎麦

洋食卓盛

フリージア 7品 5,000円 (税・サービス料込)

魚介のマリネ春ちらし風 彩りリーフと食用花 / 菜の花と生ハムのサラダ / 真鯛のオモニエール 2016春 / 鴨ロースのはちみつとチャツネソースの炙り焼き / えびとアスパラの塩麹炒め / 鶏肉と大根のオースターソース煮込み / いちごのパバロアに桜のアイス

スイートピー 7品 4,000円 (税・サービス料込)

オードブル4種の盛合せ / 菜の花と生ハムのサラダ / 鯖のムニエル ワサビ風味 季節の山菜のソテー / 牛肩ロース肉のコロコロステーキ オニオンのコンフィー添え / 白菜とカブの中華風ミルク煮 / 豚肉とザーサイの炒め物 / 抹茶のケーキに桜のアイス



写真は2,000円飲み放題

スペシャル飲み放題 + プラス2,000円 (税・サービス料込)

ビール / スコッチウイスキー12年 / 焼酎(米・麦・芋) / 日本酒 / ワイン(赤・白) / サワー3種 / 梅酒 / ノンアルコールビール / ソフトドリンク各種

飲み放題 + プラス1,500円 (税・サービス料込)

ビール / 焼酎(麦・芋) / スコッチウイスキー / 日本酒 / ワイン(赤・白) / ノンアルコールビール / ソフトドリンク各種

春の 歓送迎会 ご会食 プラン

2016年
2月16日(火)~4月30日(土)

ご予約・お申し込みはお早めに

TEL.017-734-4371

ラプラス青い森

〒030-0822 青森市中央1丁目11-18 FAX.017-775-1218

<http://www.aomori-hka.com/>

プランご利用のお客様

宿泊ご優待
1泊(素泊まり)
お1人様
4,620円
(税・サービス料込)

1泊(朝食付)
お1人様
5,570円
(税・サービス料込)

