

OMO7旭川のご宴会プラン

美食スタイル





季節の恵みを味わう 美食の時間

厳選された食材を駆使し、
目にも舌にも非日常をご提供する
「美食スタイル」。
旬の食材とフレンチの技が織りなす
フルコースプランに
和・洋・中が楽しめる
カジュアルなビュッフェプランを
ご用意いたしました。

季節の彩りを映すお料理で、
特別なひとときをお楽しみください。



料理長

及川 孝浩

Oikawa Takahiro

1972年北海道旭川市生まれ。
1990年から憧れていた料理人の道へ。
旭川市内のホテルにて修行を始め、あらゆるジャンルの料理を学ぶ。
季節の旬の食材を活かした、
きれいで美味しい料理をつくるために日々、研鑽を積んでいる。

Full-Course Party Plan

季節の恵みを一皿ずつ丁寧に

心に残る王道トラディショナルフレンチ。

メニューの一例

アミューズ	カリフラワークリームとツブ キャビア添え
オードブル	海の幸のサラダ仕立て
スープ	コンソメスープとロワイヤル
ポワソン	白身魚のポワレとサフランリゾット アメリケーヌソース
ヴィアンド	牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース
デセール	リンゴのキャラメリゼとバニラアイスクリーム
	2種のパンとバター
	コーヒー

メニューは季節によって変更になります。

フルコースパーティープラン

お一人様

12,000円(税込) 30名様より

- アミューズを除く、10,000円(税込) プランも承ります。
- 別途会場使用料(2時間まで)※を申し受けます。※ 30,000円(税込)より

DRINK MENU [120分飲み放題付き]

- 乾杯用スパークリングワイン
- ビール ■赤ワイン ■白ワイン
- 日本酒 ■焼酎 ■ウイスキー ■レモンサワー
- ノンアルコールビール ■烏龍茶
- オレンジジュース ■ジンジャーエール ■コカ・コーラ

- プラス1,000円(税込)で、ペアリングワインがお楽しみいただけます。

写真は一部イメージです。実際の装飾や皿などと異なる場合がございます。





写真は一部イメージです。実際の装飾や皿などと異なる場合がございます。

Buffet Party Plan

ライブキッチンの臨場感とともに

旬の恵みが彩る和・洋・中の多彩な料理を堪能。

ビュッフェパーティープラン

お一人様

7,000円(税込) 30名様より

▪ 別途会場使用料(2時間まで)※を申し受けます。※ 30,000円(税込)より

DRINK MENU [120分飲み放題付き]

- ビール ▪ 赤ワイン ▪ 白ワイン ▪ 日本酒 ▪ 焼酎
- ウイスキー ▪ レモンサワー ▪ ノンアルコールビール
- 烏龍茶 ▪ オレンジジュース ▪ ジンジャーエール ▪ コカ・コーラ

▪ メニューは季節によって変更になります。

▪ 「お造り盛り合わせ」をプラス、「牛肉の鉄板焼き」のグレードをアップした9,000円(税込)プランも承ります。

▪ さらに「生寿司」「牛肉の鉄板焼き」「天ぷらの盛り合わせ」のグレードをアップした11,000円(税込)プランも承ります。



[ライブキッチン] 牛肉の鉄板焼き



[ライブキッチン] 天ぷらの盛り合わせ

Children's Plan

お子様にも喜んでいただけるお料理をご用意いたしました。



お子様コース

お一人様 6,000円(税込)

写真はメニューの一例です。



お子様ランチ

お一人様 3,500円(税込)

Banquets & Meetings

ご宴会のほか会議・セミナーなど様々なシーンに合わせた会場をご提案いたします。



OMO 7 旭川 by 星野リゾート

〒070-0036 北海道旭川市6条通9丁目
<https://banquet.omo-hotels.com/asahikawa/>

■ ご予約・お問い合わせ

TEL 0166-29-2777 [9:30~18:00]

