

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 アメリケースソース
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」「天ぶらの盛り合わせ」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〕天ぶらの盛り合わせ

## 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。





## OMO7 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

公式サイト

