

朝食buffetのご案内



一日の始まりを彩り豊かに。
郷土の味覚、県民の定番料理やイタリアンメニュー、旬の和食を厳選した地元食材を使用してお提供！

料金

大人 お一人様

2,019円

子ども お一人様

1,188円

※4歳未満は無料です。

※子ども料金は12歳迄が対象となります。

【営業時間】7:00 ~ 10:00

おすすめのスペシャルメニュー

青森県産ガーリック豚の極上ハム

特産品であるにんにくを食べて育った健康的な豚。
そのもも肉をまるごと一本にした骨付きハム。



コールドセクション

- チーズ・・・モッツアレラチーズなど（2種）
- コールドカット・・・ポローニャソーセージなど（2種）
- 本日の生野菜 など



▲コールドカット



▲チーズ



▲本日の生野菜

サラダバー

- サラダ（8種）
- ドレッシングとコンディメンツ各種



▲サラダ各種



ブレッドテーブル

ベーカリーより焼きたてブレッド

- ロール、クロワッサン、デニッシュペストリー、ライブレッド、マフィン、トーストなど



▲クロワッサン



▲セサミハードロール



▲ロール

ほたてご飯

陸奥湾ほたてとりんごの炊き込みご飯。
食品添加物を一切使用せず、風味豊かなほたて魚醤を隠し味に。



ヘルシーコーナー

- シリアル（3種）
- あおい森のヨーグルト
- コンポート（3種）
- ドライフルーツ
- フルーツ・・・フレッシュ（3種）・フローズン（2種）
- あおい森の牛乳（東北町耀ヶ丘地区のみ使用）
- ※ローファットミルクもご用意
- ジュース・・・ストレート100%りんごジュース（弘前市ゴールド農園）など3種
- リフレッシュウォーター（六戸町・大西ハーブ園）
- ホットドリンク・・・コーヒー・紅茶・ハーブティーなど



▲フルーツ



▲フルーツ



▲コンポート

和食・郷土料理コーナー

- つがる漬け・いか寿司など（6種）
- 温泉玉子・・・県産の卵を使用しております
- 手作り豆腐
- 納豆
- 焼き海苔
- 漬物・・・季節のもの各種



▲身欠鮓



▲菜の花和え



▲いか寿司



▲いがめんち



▲生姜味噌おでん



▲貝焼き味噌

板きり麩 すき煮仕立て

明治15年創業の老舗「津軽百年工場」とも呼ばれ地元の人々に愛され親しまれてきた手作りの麩。玉ねぎとともに甘辛く煮込んだ精進料理。



ホットセクション

- 卵料理（県産卵を使用）
- ※スクランブルエッグ、目玉焼きなどお好みに調理
- フリッタータ（野菜オムレツ）
- 十和田ガーリック豚の極上ハム
- ソーセージ
- ベーコン
- パスタ・・・清水森ナンバ（弘前市）
- 旬野菜のスープ
- フレンチトースト
- 本日の焼魚（2種）
- 津軽郷土料理・・・貝焼き味噌
- 御当地料理・・・いがめんち・生姜味噌おでん
- 若鶏の源たれ焼き
- 板きり麩 すき煮仕立て
- セイロ蒸し野菜
- りんごカレー
- 中華粥（薬味各種）
- 帆立貝（陸奥湾）の炊き込みご飯
- ご飯・・・つがるロマン
- 汁・・・ふのり味噌汁・けの汁



▲若鶏の源たれ焼き



▲フリッタータ（野菜オムレツ）



▲パスタ（清水森ナンバ）



▲郷土料理各種

※画像はイメージです ※表記する料金は全て消費税が含まれております

ART HOTEL

HIROSAKI CITY

アートホテル弘前シティ

〒036-8004 青森県弘前市大町1丁目1番地2号
tel.0172-37-0700URL www.mystays.com/art-hirosaki-city
E-mail art-hirosaki-city@mystays.com

ご予約・お問合せ

レストラン直通 tel

0172-37-9555

アートホテル弘前シティ

検索