

# ART HOTEL Selection

アートホテル上越  
レストラン・宴会・ご会食・ご婚礼・会議情報誌

アートホテルセレクション  
2025年 3月・4月号

2025  
3.1.sat  
4.30.wed

*Spring*



**HAPPY Easter**  
Lunch Buffet 2025

開催期間  
**3/1(土)~4/27(日)**

開催時間  
11:30~14:30 (LO14:00)

料 金

大人 2,200円(税込)  
小学生 1,000円(税込)  
幼児 600円(税込)

LINE 会員様は大人料金 2,000円になります。

**イースター・ランチビュッフェ**

3月1日~4月27日の土曜・日曜に開催

お子様も楽しめるメニューがいっぱい!  
アレグロで楽しいひとときをお過ごしください。



ランチビュッフェカレンダー

3月開催日

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

4月開催日

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

**平日限定**

**気軽に楽しめるフルコースランチ**

メイン・デザートメニューを数種類の中からお好みで選べる3つのランチコースをご用意致しました。フルコースをより身近に感じられるランチです。



お子様プレート 1,000円(税込)



開催時間  
**11:30~14:30 (14:00オーダーストップ)**

料 金

<b>1,500円(税込)コース/6品</b> ○スープ ○前菜 ○サラダ ○メイン1品 ○パンorライス ○デザート	<b>2,000円(税込)コース/6品</b> ○スープ ○前菜 ○サラダ ○メイン1品 ○パンorライス ○デザート	<b>2,500円(税込)コース/7品</b> ○スープ ○前菜 ○サラダ ○メイン2品 ○パンorライス ○デザート
--	--	--

☑ドリンクバー 200円(税込)

LINE 会員様はドリンクバー無料(ランチのみ) お子様は対象外です。



**アレグロ 春のパーティープラン**

要予約 6名~  
(30名以上で貸切可)

会社行事やサークルの歓送迎会、二次会、女子会等々お集まりの際にぜひご利用ください。

開催日  
**3/1(土)~4/30(水)**

開催時間  
**17:00~21:00**  
(LO20:30)

料 金  
お一人様 **6,500円(税込)コース**  
【2時間飲み放題付】

フードメニュー  
*Food menu*

- ・小エビのカクテル
- ・ハーブ香るフライドポテト
- ・菜の花と生ハムのピザ
- ・甘辛チキン南蛮
- ・ステーキ肉のローストビーフ風  
西洋わさびソース
- ・ニョッキのトマトソース
- ・いちごゼリータルト

飲み放題メニュー  
*Drink menu*

- ・ビール
- ・ウイスキー (水割り・ソーダ割り等)
- ・焼酎 (水割り・ソーダ割り等)
- ・レモンサワー
- ・ワイン
- ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶
- ・ジンジャーエール



旬越料理 妙高

※営業時間17:00~21:30(最終入店19:30 食事LO 20:00 飲料LO 21:00)

※定休日 日曜日(祝前日は除く)

※個室ご希望の場合は別途席料(2時間)を頂戴致します。

春の味覚をふんだんに使った3月・4月の会席料理をお愉しみください。



おうか  
**桜花** お一人様 **8,800**円(税込)

※要予約

前菜 前菜三種盛り(鯨の煮つけ) 蛸烏賊の木の芽味噌(若竹豆腐) / お造り お造り  
五種盛り / 焼物 鯛菜種焼き / 彩皿 サーモンサラダ / 温物 金目鯛しぐれ煮と海老の  
艶煮 / 強肴 国産サーロインステーキ、おろしガーリックソース / 食事 中とろのにぎり /  
吸物 蛤真丈沢煮焼 / 甘味 桜のロールケーキ



※要予約

**すみれ** お一人様 **6,600**円(税込)

小鉢 若竹豆腐の揚げ出し / 造り お造り三種盛り / 焼物  
鯖の幽庵焼き / 彩皿 蟹と海藻のサラダ / 強肴 牛ハラミ  
のオイスター炒め / 揚物 海老と竹の子の天婦羅 / 食事  
にぎり二種 / 吸物 海老そうめんと季節野菜の鶯仕立て /  
甘味 いちごプリン

2時間飲み放題プラン(3月・4月) ※要予約・2名様以上

ふうげつ  
**風月** お一人様 **6,600**円(税込)



小鉢(若草豆腐と蛸烏賊の木の芽味噌) / お造り三種盛り /  
豚しゃぶしゃぶ / 海老餃子のチリソース / 海の幸のサラダ /  
オードブル / 桜そば / いちごゼリー

毎日開催・予約優先(定休日以外)

しゃぶしゃぶ食べ放題/90分



— 料 金 —  
大人 **5,000**円(税込)  
小学生 **3,300**円(税込)  
幼児 **1,100**円(税込)

食べ放題内容 牛肉・薩摩黒豚・野菜盛・うどん・もち・ごはん  
プラス2,000円でくびき牛食べ放題に変更可能。  
※グループ全員のご注文をお願いします。  
※飲み放題はプラス1,500円(グループ全員90分)

鍋・しゃぶしゃぶコースの利用も可能です

くびき牛7,500円(税込)・牛 6,500円(税込)・薩摩黒豚6,000円(税込)  
コース内容 季節の小鉢・旬のお造り4種盛り・茹ですわい蟹・天ぷら盛り合わせ・うどんもち

各コース プラス2,200円(税込)で飲み放題をお付けすることが可能です。ビール・日本酒・ワイン・ウィスキー・カクテル・ソフトドリンク

旬越料理 妙高  
(予約・お問い合わせ)  
**025-526-7511**



LINE 妙高公式LINEアカウント  
LINE登録でお得な情報がいっぱい



# 春の歓送迎会プラン

アートホテル上越

4/30(水)まで  
要予約 一週間前まで

ART HOTEL Selection  
2025 3.1 - 4.30

春の訪れを感じる料理を囲みながら笑顔あふれる楽しいひとときをお過ごしください。

## 春の卓盛プラン



▲上記は7,500円卓盛プラン

## 春の会席コース



▲上記は8,500円会席コース

### 料理長おすすめ卓盛プラン 飲み放題付

7,500円コース(税込)8品

蛸烏賊木の芽味噌/お造り三種/  
サーモンのボフレ、桜海老のブルブランソース/鱈とあさりの紅白大根サラダ/  
えびチリソース/ミラノ風ポークカツレツ、トマトソース  
にぎり寿し二種/ストロベリーゼリー

### もっと気軽に楽しみたい方にお得なプラン 飲み放題付

6,500円コース(税込)7品

若竹豆腐/お造り二種/真鯛とアサリのマリエール風/グリーンサラダ/  
チキンソテー、レモンクリームソース/八宝菜/桜そば

### たっぷり楽しめる充実和洋会席コース 飲み放題付

8,500円コース(税込)9品(銘々)

鱈と帆立のカルパッチョ/お造り四種/  
サーモンと小海老のソテー、桜海老と青のりのブルブランソース/  
ローストチキンサラダ/帆立とマカロニのグラタン/  
牛サーロインのタリアータ、ラズベリーの甘酸っぱいソースで/  
蟹爪クリームコロッケのトマトソース/華やかににぎり寿し三種/甘味

- メニュー内容は、仕入れ状況により変更する場合がございます。
- 卓盛プランおよび会席プランは全て2時間飲み放題付です。
- 20名様以下の場合、別会場でご案内させていただく場合がございます。

## 同窓会プラン

懐かしい笑顔が集い、楽しい思い出に花が咲く同窓会。  
ホテルの貸切宴会場で素敵なお過ごしをお過ごしください。



お一人様 6,500円税込～

和洋盛込み料理またはビュッフェ料理  
※ビュッフェ料理の場合は30名様以上からの場合に限りです

- ・飲み放題150分付き
- ・会場利用最長3時間(最長21:00まで会場利用可能)
- ・会場内看板無料作成(白黒印刷)

## 飲み放題メニュー

瓶ビール・焼酎・ワイン(赤・白)・日本酒・ウイスキー  
ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール  
ノンアルコールビール

※オプション カクテル追加 お一人様500円(税込)



ART HOTEL

JOETSU

アートホテル上越

お問い合わせ 025-526-3611(会議・宴会専用)

〒943-0832 新潟県上越市本町5丁目1-11

高田駅より徒歩3分、上越高田インターより車で15分、上越妙高駅より車で15分。  
歴史の名所通りなど、観光にも最適な立地です。



# HOTEL WEDDING

Only once in a life time

ホテルだからこそ叶うウェディングをここで

お問い合わせ(ブライダル直通) 詳しくはこちら↓

Tel. 025-526-1011

10:00-18:00 [火曜日 定休日]



ART HOTEL  
1  
topics

人気の秋婚もお得に叶う!必要なものが含まれたお得なプラン  
内容充実プラン

50名様 180万円(税込)

1名増+15,000円 1名減-15,000円



プラン特典

- ◆挙式料45%OFF
  - ◆ウェルカムドリンク100%OFF
  - ◆ウェディングドレス40%OFF
  - ◆ブライズルームプレゼントetc...
- さらに、宿泊最大10名分プレゼント!

安心プラン

対象人数:30名~150名  
対象:2025年11月までに30名以上の  
挙式・披露宴を実施される方



含まれる内容

- |   |  |   |
|---|--|---|
| 挙式<br>シェフ厳選料理<br>フリードリンク<br>ウェディングケーキ<br>披露宴会場使用料<br>控室料・着付室料 | 給仕人・介添え人<br>司会者<br>音響照明企画演出料<br>メイン装花<br>ゲストテーブル装花<br>美容、着付料 | 新郎様タキシード1点<br>新婦様ドレス1点<br>記念写真2ポーズ<br>招待状・席次表・席札<br>メニュー表<br>受付簿セット |
|---|--|---|

ART HOTEL  
2  
topics

大切な家族・親族を招いての少人数食事会プラン!  
ファミリープラン「結」

10名様 35万円(税込)

1名増+16,000円 1名減-13,500円



プラン特典

- ◆お料理、フリードリンク20%OFF
- ◆衣装30%OFF
- ◆会場使用料100%OFF
- ◆ブライズルームプレゼント
- ◆新婦着付けヘアメイクプレゼント

少人数でも満足プラン

対象人数:6名~35名  
対象:通年  
条件:他プランとの併用不可



含まれる内容

- |  |                                       |                            |
|--|---------------------------------------|----------------------------|
| 特別厳選会席料理<br>フリードリンク<br>会場使用料<br>テーブル装花 | 給仕人<br>着付室料<br>新郎様タキシード1点<br>新婦様ドレス1点 | 美容着付料<br>記念写真1ポーズ<br>メニュー表 |
|--|---------------------------------------|----------------------------|
- ※+55,000円でタキシード&ドレスを和装に変更可能

## 法要・慶事のご案内

旬越料理妙高 お昼のご予約も承ります(6名様より)

法要のご案内 大切な故人を偲ぶ日のために、3つのお料理プランをご用意いたしております。

要予約



※写真は蘭 10,000円税込です。

藤(ふじ) お一人様 8,000円(税込)

蘭(らん) お一人様 10,000円(税込)

凜(りん) お一人様 12,000円(税込)

【蘭10,000円メニュー例】

旬彩三種盛り/蟹酢/合鴨沢煮椀/お造り四種盛り/のどぐろ変わり焼き/  
金目鯛煮付け/くびき牛のしゃぶしゃぶ/ずわい蟹と海老の天婦羅/  
おぼろ豆腐/手巻寿し五種/季節の水菓子

法要オプション

- ※20名様以上で料理10,000円コース以上をご注文の方、ジャンボタクシー(9名乗り)をお迎えサービスいたします(旧上越市内に限りです)
- ※バスの送迎手配承ります(有料)。お気軽にご相談ください。
- ※引き物手配承ります(有料)ホテル手配の場合はお取引業者のカatalogより案内状の作成承ります(有料)

## 慶事のご案内

ご両家の絆を結ぶ大切な日に、彩り豊かなお料理をご用意いたしております。

要予約



※写真は彩 9,500円税込です。

彩(いろどり) お一人様 9,500円(税込)

雅(みやび) お一人様 12,000円(税込)



お食い初め膳  
お一人様 6,000円(税込)

お部屋のご案内 ○小部屋料金 お一人様550円(税込)頂戴いたします。  
○50名様以上は同ホテル内の別会場にてご案内可能です。

メニューは一例です。お料理内容等、ご希望がございましたらお申しつけください。



# テイクアウト&イベント情報

アートホテル上越の

## お花見弁当

TAKE OUT

販売期間 ご予約はお早めに!

3/8<sup>土</sup>~4/30<sup>水</sup>

美味しい春の旬をギュッと詰め合わせた  
お弁当をお花見など行楽のお供に…

- ご予約は前日15:00までをお願いします。
- 受け渡しは11:00~18:00になります。  
※お早めにお召し上がりください。

華

2,300円  
〔税込〕



極

3,500円  
〔税込〕



TAKE OUT

## 肉盛りオードブル

ボリューム満点のパーティーオードブルです。  
ホテルならではのこだわりの味をお楽しみください。

2~3人前 4,800円税込 4~5人前 7,200円税込

### Menu

- ・牛ステーキ (US産)
- ・照り焼きチキン
- ・手羽先 (やみつき)
- ・鶏から
- ・ビーフシチュー
- ・名古屋コーチン塩焼き (グリル)
- ・豚角煮
- ・ロービーサラダ
- ・ドイツソーセージ
- ・ミートパテ
- ・紅茶鶏ロースト
- ・鶏八幡巻き
- ・BOOソーセージ
- ・牛タンステーキ (柔らか煮)



※写真は2~3人前です。

ART HOTEL

アートホテル上越

ご予約・お問い合わせ TEL 025-526-7611