



アップルパレス青森 2025宴会プラン

【和食】全6品

- ・玉蜀黍の冷製茶碗蒸し
- ・鰻蒲焼きにぎり 蒸し海老にぎり
- ・梅紫蘇巻き
- ・お造り三種
(油目 青森サーモンレモン酢 煮蛸)
- ・夏鴨の和風ステーキ
- ・鮎天麩羅と骨煎餅
- ・ぶっかけ冷やしラーメン

・オプションデザート

西瓜のシャーベットとフルーツあんみつ

ライトコース 6,500円

和食・洋食いずれかお選びいただける
コースとなっております。

+ プラス400円で
デザートが付きます

【洋食】全6品

- ・オードブルのバリエーション
- ・生ハムのクリームチーズ包み 2種のサラミ
- ・豚肉のテリーヌ スモークサーモン
- ・魚介類のサラダ仕立て
- ・サザエの香草バター風味焼き
- ・ガーリックポークの香味ロースト
- ・真鯛と海老のパワレ
- ・国産鶏のスパイシーなグリルを乗せた
きのこお野菜のピラフ

・オプションデザート

濃厚なパンナ コッタと甘酸っぱい果実のジュレ



Buffet ビュッフェプラン

40名様以上 会場：ねぶたの間限定

立食 or 着席スタイル

《お料理代》お一人様 4,500円～

《フリードリンク》お一人様 2,000円



宴会プランご利用の
お客様限定

特別宿泊プラン 8,000円

お一人様1泊朝食付
(消費税・サービス料込)

※ツインシングルコース、デラックスシングル、デラックスツイン、
和室2名以下は対象外

※ねぶた期間 8/2～8/7は除く

蝉時雨

10名様以上～ 2時間フリードリンク付き

令和7年 7.1 | 火 | - 8.31 | 日 |



エレガントコース 8,000円

Elegant

全7品

- ・車えびと帆立貝のカクテル ～香草風味～
- ・黒バイ貝旨煮 みずと海蛸の松前漬 管牛蒡つくね鰻込み 玉蜀黍真薯 赤石川稚鮎唐揚げ
- ・鰻のリゾット ～バルサミコクリームとバジルソース～
- ・お造り四種 (本鮪赤身 青森サーモン貝割れ巻き 油目 幸海老)
- ・牛サーロインのグリユ ～お味噌とフォンデュのソース～
- ・ぶっかけ冷やしラーメン
- ・濃厚なパンナ コッタと甘酸っぱい果実のジュレ

フリードリンク

ビール／日本酒／ウイスキー／焼酎／ワイン／カクテル／
ノンアルコールビール／ノンアルコールカクテル／ソフトドリンク

◆要予約 ◆人数、ご予算などお気軽にご相談ください。

ご予約・お問い合わせ TEL.017(723)5600

※食材の仕入れ状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※写真は全てイメージです。

※料金はすべて消費税・サービス料込となっております。



笑顔と温もりと優しさと
アップルパレス青森

<https://apple-palace.com/>

〒030-0802 青森市本町5丁目1-5
TEL 017(723)5600 FAX 017(723)4255