

Take Out Menu

テイクアウト
メニュー

「Japanese & Modern Chinese嵐山」の
特製オードブルとちらし寿司をご家庭や
オフィスでお楽しみください。

1 和中華プレミアムオードブル

4名様盛 ¥12,000(税込)

- ・大海老とカラフル野菜の塩味炒め
〜トリュフを添えて〜
- ・十勝牛フィレ肉のステーキ
オリジナルChineseバーベキューソースで
- ・北海道産帆立の馬鈴薯焼き
グラタン風
- など計7品

2 和中華グルメオードブル

4名様盛 ¥8,000(税込)

- ・彩り艶やか三種味覚の海老料理
盛り合わせ
- ・銀鮭の菜種焼き
(たたき牛蒡、茹青煮、筍土佐煮、花蓮根)
- ・鶏肉のオープン焼き甘味噌炒め
中国青菜添え
- など計6品

3 嵐山謹製ちらし寿司

4名様盛 ¥3,500(税込)

穴子、錦糸玉子、桜でんぶ、蛸柔煮、菜の花、
ボイル海老、浅利時雨煮、とびっ子、焼き目筈など



ネットオーダー
はこちら

ご予約・お問合せ

(嵐山直通)

TEL.0166-27-5855

受付時間 / 11:30~20:00

※画像はイメージです。

- ・オードブル、ちらし寿司はご利用日の4日前迄に ご予約ください。
- ・各1個より承ります。いずれも5個以上ご注文の場合は 事前にご相談ください。
- ・商品お受け取り時に「現金」または「各種クレジットカード」にてお支払いください。
- ・ご注文の商品につきましては記載の期限内にお召し上がりください。
- ・季節、天候、仕入れ状況等により料理内容や器が変更となる場合がございます。

ART HOTEL

ASAHIKAWA

〒070-0037 北海道旭川市7条通6丁目
https://www.art-asahikawa.com

Japanese &
Modern Chinese



1F レストラン

ランチ / 11:30~14:30(L.O.14:00)
ディナー / 17:30~21:00(L.O.20:30)

HPは
こちら >



Take Out Menu

テイクアウト
メニュー

ご会合に、ご家族団らんに、行楽に
さまざまなシーンでご利用ください。

ご注文はお電話またはネットオーダーにて承ります。

(嵐山直通)

TEL.0166-27-5855

受付時間 / 11:30~20:00



ネットオーダー
はこちら

単品メニュー

道産三元豚の
豚丼

¥1,100



魚介三色飯

¥1,350



季節野菜と鶏肉の
みぞれ餡かけ

¥1,000



海鮮春巻きXO醤風味と
鶏もも唐揚げ盛合せ

¥1,000



激辛陳麻婆豆腐

¥1,200



黒チャーハン

¥1,100



海老蟹チャーハン

¥1,200



大地の恵み

塩あんかけ焼きそば

¥1,250



海老のチリソース

¥1,580



揚げ物3種盛合せ

(インカのめざめ・ザンギ・串揚げ)

¥1,890



ステーキチャーハン

¥2,200

※画像はイメージです。※表示価格はすべて税込です。

注文個数

各1個より承ります。

精算方法

商品お受け取り時に「現金」または
「各種クレジットカード」にてご精算ください。

消費期限

ご注文の商品につきましては記載の
期限内にお召し上がりください。

注意事項

- ・上記商品はすべてお持ち帰り専用です。
店内ではご利用いただけません。
- ・ご予約日当日のキャンセルにつきましては、お受けいたしかねます。
- ・季節、天候、仕入れ状況等により料理内容や器が変更となる
場合がございます。

ART HOTEL

ASAHIKAWA

〒070-0037 北海道旭川市7条通6丁目
https://www.art-asahikawa.com

Japanese &
Modern Chinese



1F レストラン

ランチ / 11:30~14:30 (L.O.14:00)
ディナー / 17:30~21:00 (L.O.20:30)

HPは
こちら >

