

Lunch Time



各種お祝いやご法要会食などに

御会食コース

おひとり様 5,000円

お刺身5種 / 帆立貝柱の澄ましスープ
海老の甘辛炒め 香酢バター風味 / 牛ヒレステーキ マデラソース
握り寿司3種 / デザート / コーヒー

+550円で
グレードアップ

牛ヒレステーキ
【2人前】

+550円で
グレードアップ

握り寿司5種

+550円で
グレードアップ

デザート盛り合せ

グレードアップメニュー

※御会食コースのみ対応

和食 コース

四季折々季節に合わせた『旬』の食材をご提供。
素材の味が存分に活かされたお料理をお楽しみください。



椿

おひとり様 3,500円

本日のお刺身 / 季節の焼き物
季節の天婦羅
季節の蒸し物 または 煮物
蕎麦（冷・温） / 茶碗蒸し※
握り寿司 / 味噌汁

※卵仕入れ不可時は「酢の物」

ランチタイム 11時～15時 2名様より 3日前まで ディナータイム（金・土のみ） 17時～19時 4名様より 3日前まで

ご予約は
3日前まで

予約制プラン

90分
飲み放題
+2,000円

※営業日、営業時間は変更になる場合がございます。
※メニューは季節により内容が変わる場合がございます。お料理はすべてイメージです。表示価格は税込み価格です。



WEB予約

ご予約 / お問い合わせ

TEL:011-890-2525

ARC CITY HOTEL
RESTAURANT
AVANTI

Dinner Time



各種お祝いやご法要会食などに

御会食コース

おひとり様 5,000円

お刺身5種
帆立貝柱の澄ましスープ
海老の甘辛炒め 香酢バター風味
牛ヒレステーキ マデラソース
握り寿司3種
デザート
コーヒー

1品+550円で
グレードアップ

牛ヒレステーキ
【2人前】

握り寿司5種

デザート盛り合せ

グレードアップメニュー

※御会食コースのみ対応

和食 コース

当ホテルの職人が自信を持っておすすめする『和食コース』
四季折々季節に合わせた『旬』の食材にてご提供いたします。素材の味が存分に活かされたお料理をお楽しみください。

楓

おひとり様 6,600円

前菜盛り合せ / お刺身盛り合せ / 季節の焼き物
季節の蒸し物 または 煮物 / お肉料理
季節の一品 / 握り寿司 / 甘味

白樺

おひとり様 8,800円

前菜盛り合せ / お刺身盛り合せ / 季節の焼き物
季節の蒸し物 または 煮物 / お肉料理
季節の一品 / 握り寿司 / 甘味