

<報道関係各位>

2021年9月10日(金)

アートホテル弘前シティ 生産者さん応援！ 県産食材メニュー テイクアウト販売開始 9/18～

アートホテル弘前シティは、コロナ禍で多大な影響を受けている外食産業を応援する企画として、特にレストランでの提供に利用されている県産高級食材を使ったメニュー「八甲田牛&津軽かも」のテイクアウト販売を開始いたします。

日本短角種の「八甲田牛」は、地方特定品種に指定され年間出荷棟数が約25頭で推移する希少な食材、脂肪分が少ない赤みの肉として“幻の健康牛肉”と呼ばれ、主にレストランでの提供に利用されています。また、フランス原産バルバリー種の鴨を青森県内で一貫生産する「津軽かも」は、ストレスを与えない平飼い開放鳥舎、独自開発オリジナルブレンドの飼料などこだわりの採卵・飼育で旨みとコクがあり、脂肪もうすく食べやすい肉質でフランス料理のほか和食の鴨料理にも利用されています。

通常はレストラン・ラウンジで提供するメニューをお弁当やサイドディッシュメニューとして独自に開発、テイクアウトメニューとして販売することで生産者さんを応援いたします。ご家族でもテイクアウトスタイルを個食として、感染予防対策にお役立ていただければ幸いです。

「八甲田牛&津軽かも」のテイクアウト販売 【概要】

新サービス名称：県産食材消費・生産者さんを応援!ホテルの味をご自宅で

販売日：2021年9月18日(土)より発売開始

販売場所：レストラン「シェフズレシピ」

ご予約・お問い合わせ：電話(レストラン直通) 0172-37-9555

営業時間：17:30～21:30(最終受付 21:00)

八甲田牛(日本単角種)：希少な地方特定品種「日本短角種」の八甲田牛を贅沢に使用しました。脂肪が少なくヘルシーな赤身肉は自然の旨味がたっぷり!牛肉本来の味わいを実感できるナチュラル・ビーフをご堪能ください。

ウェブサイト：<https://hakkodagyu.com/>

津軽かも：青森県内で一貫生産されたフランス原産のバルバリー鴨は皮下脂肪が薄く、赤身は濃い鮮紅色。鴨特有の臭みが少なく大変食べやすく、体に優しいヘルシーな食材です。

ウェブサイト：<https://www.e-jf.com/product/#franceduck>

<テイクアウトメニュー>

- ・「八甲田牛弁当」ハンバーグ(180g)・シチュー・ビフテキ(120g) / ¥2,160
- ・「八甲田牛ピッツァ」 ¥1,296

- ・「八甲田牛スパゲッティ」 ¥1,188
- ・「八甲田牛カレー」 ¥1,512
- ・「津軽かものラザニア」 ¥1,188
- ・「津軽かものピラフ」 ¥1,080
- ・「津軽かもの燻製サラダ」 ¥864

※価格は消費税込みで、お持ち帰り時に適用される軽減税率 8%にて表示しております。

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※画像は別途提供可能です。

※別紙フライヤーがございます。

【施設概要】

【ホテル名称】 アートホテル弘前シティ

【所在地】 青森県弘前市大町 1-1-2

【アクセス】 JR 奥羽本線弘前駅から徒歩 1 分 / 東北自動車道 大鰐・弘前 I.C より車で約 15 分

【客室】 総客室 134 室 (最大 327 名)

ダブル 46 室、キングダブル 6 室、ツイン 40 室、デラックスツイン 10 室、デラックスハリウッドツイン 3 室、トリプル 25 室、ジュニアスイート 3 室、ユニバーサル 1 室

【館内施設】 料飲施設：4、宴会場・会議室、拳式場(スカイチャペル、神殿)、写場、和室(桜香庵)、

【料飲施設】

「**Buffet Dining Chef's Recipe** (ブッフエダイニング シェフズレシピ)」

ランチ [平 日] 11:30~14:30 (L.O.14:00) / [土日祝] 11:30~15:30 (L.O.15:00)

ディナー ※ディナーブッフエは一時休業しております

「**Teppan-yaki Chef's Table** (鉄板焼き シェフズテーブル)」

ディナー : 17:30~22:00 (L.O.21:30) 【要予約】

「**Tea Lounge Eau clair** (ティーラウンジ オークレール)」

10:00~17:00

ラウンジパーティープラン 17:30~22:00 (L.O. 21:30) 【要予約】

「**BAR N40** (バー エヌフォーティ)」

営業時間 : 20:00~24:00 (L.O.23:30) ※一時休業しております。

【お問い合わせ】 TEL: 0172-37-0700(代表) FAX: 0172-37-1610

ウェブサイト <https://www.art-hirosaki-city.com/>

【運営会社】 弘前ホテル・マネジメント合同会社

マイステイズ・ホテル・マネジメント: <https://corporate.mystays.com/>

マイステイズ・ホテル・グループ: <https://www.mystays.com/>

—取材に関する問い合わせ—

セールス&マーケティング: 村山

TEL. 0171-37-9559 FAX. 0171-37-1229

メール juri.murayama@mystays.com

Chef's Recipe

県産食材消費！生産者さんを応援！ ホテルの味をご自宅で

Take-out Menu

ホテルメニューをテイクアウトでお楽しみいただけます！
青森県で生産されている希少な食材を大量仕入れで消費応援！**特別料金**でご提供いたします。

八甲田牛（日本短角種）



希少な地方特定品種「日本短角種」の八甲田牛を贅沢に使用しました。脂肪が少なくヘルシーな赤身肉は自然の旨味がたっぷり！牛肉本来の味わいを実感できるナチュラル・ビーフをご堪能ください。

青森県産 津軽かも



青森県内で一貫生産されたフランス原産のバルバリー鴨は皮下脂肪が薄く、赤身は濃い鮮紅色。鴨特有の臭みが少なく大変食べやすく、体に優しいヘルシーな食材です。



ボリューム満点！ジューシーな
八甲田牛ハンバーグ弁当

通常 ~~3,240~~ (税込) 円 → **2,160** (税込) 円
特別料金 ハンバーグ：180g



コク深くとろけるような味わいの
八甲田牛シチュー弁当

通常 ~~3,240~~ (税込) 円 → **2,160** (税込) 円
特別料金



赤身肉の旨さをそのままに焼き上げた
八甲田牛ビフテキ弁当

通常 ~~3,240~~ (税込) 円 → **2,160** (税込) 円
特別料金 ステーキ：120g



八甲田牛ピッツァ **1,296** (税込) 円

熟成され味わい深い自家製コンビーフがたっぷりのったピッツァ とうもろこしのアクセントで



八甲田牛スパゲッティ **1,188** (税込) 円

完熟トマトと香味野菜、肉の旨みが詰まったラゲソースでいただくパスタ・ポロネーゼ



津軽かものラザニア **1,188** (税込) 円

鴨のミートソース、ベシャメルソースとチーズを何層にも重ねて焼きあげたパスタ

八甲田牛カレー

青森県産りんごのピューレを加えてじっくり煮込んだビーフカレー バターライスと季節野菜を添えて

1,512 (税込) 円

津軽かものピラフ

ポルトガル風 鴨の炊き込みご飯 ジューシーな鴨ムネ肉のソテーを添えて

1,080 (税込) 円

津軽かもの燻製サラダ

軽く燻製の香りをつけた鴨ムネ肉にほろ苦い野菜、バルサミコ酢の甘酸っぱいソースを合わせて

864 (税込) 円

サイドメニュー

サラダ **324** (税込) 円
スープ **216** (税込) 円

※表記する料金は全て消費税が含まれております
※仕入れ状況により商品が変更になる場合がございます

ご注文は お電話にてご注文ください ※お受取り希望の時間 30 分前までにご注文ください
受渡時間 17:30 ~ 21:30 (最終受付 21:00)
受渡場所 2F レストラン
お支払い 現金またはクレジットカード ※請求書は法人様のみとさせていただきます

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
www.mystays.com/art-hirosaki-city
E-mail art-hirosaki-city@mystays.com



■ご注文・お問い合わせはこちらへ

tel. **0172-37-9555**

アートホテル弘前シティ

検索