



BREAKFAST INFORMATION

— ご朝食のご案内 —

お食事のお申込みはフロントカウンターで承ります

Please apply for meals at the front desk.

青森の台所で、元気な朝を。 和洋の朝食ビュッフェ

Japanese and Western style breakfast buffet

三方の海からの新鮮な食材と、ご当地だから味わえる
青森の美味しい食文化をお楽しみください。

Enjoy Aomori's delicious food culture, featuring fresh ingredients from the seas on all three sides and a taste that can only be found here.



色々な薬味の夏の蕎麦
Soba with various toppings!

Freshly Baked Bread

※写真は店内のイメージです

あomorいの 郷土料理

Aomori Prefecture's local cuisine

津軽・下北・南部の
いいとこどり!



帆立の貝焼き味噌



まぐろの漁師切り

2026年 夏のこだわりラインナップ

Summer recommended lineup

パターテ エ ペペローニ
Potatoes and bell peppers

香ばし菜飯
Mixed rice with fragrant rapeseed leaves

果肉たっぷり白桃ゼリー
White peach jelly with plenty of fruit

マンゴーとセロリのサラダ
Mango and celery salad

ベンネ イン ペパータ ディ コツツェ
Italian Peppered Mussels with Penne

ナポリタン アル カリー
Spaghetti Napolitan

いんげんの胡麻和え
Green beans tossed with sesame

会場 アートホテル青森 1F アオモリ ボールド キッチン

時間 6:30am ~ 10:00am

料金 大人 **2,200円** (税込) / 小学生 **1,100円** (税込)

Adult price

Children's prices (Ages 12 and under)

未就学児
無料

Free for preschoolers

月替りメニュー



6月 June
イカとアーティチョーク、
ジャガイモの蒸し
Squid braised with artichokes and potatoes



7月 July
よだれ鶏
りんご風味の醤油ダレ
Poached chicken with apple-flavored soy sauce



8月 August
ハッシュドポーク
Pork stew with demi-glace sauce