ART HOTEL
ASAHIKAWA

報道関係各位

2026 年 10 月 30 日

アートホテル旭川
昼は日本料理の繊細さ、夜は中国料理の華やかさ！
旬の味覚を楽しむ「嵐山」5 周年記念コースが登場

握り寿司や天ぷらのランチ、フカヒレ姿煮込みなどのディナーを 11 月 1 日から期間限定で提供

アートホテル旭川（所在地：北海道旭川市、総支配人：草嶋一介）は、1 階の「Japanese & Modern Chinese 嵐山」で、2026 年 11 月 1 日（日）から 11 月 30 日（月）まで、リニューアルオープン 5 周年を記念した特別コースを提供します。同店は、日本料理と中国料理を一つの店舗で楽しめる「2Way レストラン」です。2021 年 7 月のリニューアルオープンから 5 周年を迎え、季節の食材が豊かになる 11 月を選び、ランチとディナーの 2 コースをご用意しました。ランチでは、握り寿司や天ぷらなど日本料理の職人が仕立てる全 6 品を 3,000 円で、ディナーでは、気仙沼産フカヒレの姿煮込みやリニューアル当初から提供する特製麻婆豆腐など中国料理の料理人が腕を振るう全 10 品を 6,000 円でお楽しみいただけます。

■握り寿司や天ぷらなど、職人の手仕事を楽しむ記念ランチ

日本料理の職人が手がける記念ランチは、季節の食材を取り入れた全 6 品のコースです。海老と季節野菜の天ぷらは、揚げたてならではの香りと食感が魅力。握り寿司には鮪や真ふぐ、ズワイガニなど 6 種類のネタをそろえ、それぞれの素材が持つ味わいを楽しめます。さらに、焼き魚とだし巻き卵、小鉢 2 種盛りなどを取り合わせ、日本料理ならではの多彩な味わいを盛り込みました。食後のデザートまで、食材の持ち味を生かした職人の丁寧な手仕事が感じられる構成です。ご友人とのお集まりやご自身へのご褒美にも、ゆったりとした昼のひとときをお過ごしいただけます。

■フカヒレ姿煮込みと 5 年間愛され続ける麻婆豆腐を味わう記念ディナー

中国料理のディナーは、伝統的な調理技法に現代的なアレンジを取り入れた全 10 品のコースです。なかでも「気仙沼産フカヒレ姿醤油煮込み」は、5 周年の節目を彩る特別な一皿。また、「嵐山特製麻婆豆腐」は、2021 年のリニューアルオープン当初から提供を続ける同店の定番メニューです。陶板で温かさを保ち、最後のひと口まで熱々の味わいを堪能できるようにしています。このほか、北海道産牛ロース肉を四川風ソースで味わう一皿や、大海老と黒トリュフの炒め物、ズワイガニの蟹玉など、食材の持ち味を生かし、調理法にも趣向を凝らした料理をそろえました。5 周年を記念する華やかな料理と、リニューアル以来親しまれてきた味わいを一度に楽しめるディナーコースです。

「Japanese & Modern Chinese 嵐山」リニューアルオープン 5 周年記念コース概要
期間：2026 年 11 月 1 日（日）～11 月 30 日（月）

【ランチ】嵐山 5th アニバーサリーランチコース
名称：嵐山 5th アニバーサリーランチコース
料金：3,000 円／全 6 品
コース内容：小鉢二種盛り、焼魚と出汁巻き玉子、海老と季節野菜の天ぷら、旬の握り寿司 六貫（鮪、真ふぐ、サーモン、赤海老、煮穴子、ズワイガニ）、玉子豆腐のお吸物、デザート 時の物

【ディナー】嵐山 5th プレミアムコース
名称：嵐山 5th プレミアムコース
料金：6,000 円／全 10 品
コース内容：カシュナッツの飴炊き、赤身鮪の冷菜翡翠葱ソース、北海道産牛ロース肉の温製仕立て ～芳醇よだれ四川ソース～、海鮮春巻クリスピーロール ～ハーブ塩で～、素材を生かした大海老と黒トリュフのシンプル炒め、気仙沼産フカヒレ姿醤油煮込み、ズワイガニの蟹玉 淡雪芙蓉ソース キャビアのアクセント、四川の伝統『回鍋肉』私流スタイル 三元豚の煎り焼き、嵐山特製麻婆豆腐と御飯、黄金クレームブリュレ 茉莉花茶風味

※表示料金はすべて税込です。
※メニュー内容は変更となる場合がございます。
※写真はすべてイメージです。

WEB 予約：https://www.tablecheck.com/shops/art-asahikawa-arashiyama/reserve

「Japanese & Modern Chinese 嵐山」店舗概要
店名：Japanese & Modern Chinese 嵐山
所在地：北海道旭川市 7 条通 6 丁目 アートホテル旭川 1 階
リニューアルオープン：2021 年 7 月
料理ジャンル：日本料理・中国料理
営業時間：ランチ 11：30～14：30（L.O. 14：00）／ディナー 17：30～21：00（L.O. 20：30）
ご予約・お問い合わせ：TEL：0166-27-5855（直通）
公式ウェブサイト：https://asahikawa-arashiyama.com/

「アートホテル旭川」概要
【名称】アートホテル旭川
【所在地】〒070-0037 北海道旭川市 7 条通 6 丁目
交通：JR 旭川駅（北口）から車で 5 分、徒歩約 15 分
【開業日】2016 年 10 月 1 日（土）リブランド開業
【階数】地上 15 階建て
【客室】265 室／全 11 タイプ
【レストラン】レストラン 2 店舗、カフェレストラン 1 店舗
■1 階 北海道ブラッスリー リラ
■1 階 Japanese & Modern Chinese 嵐山
■15 階 北海道スカイテラス MINORI
【館内設備】会議室／宴会場／衣装室／コインランドリー／スパ／フィットネスジム／無料 Wi-Fi 完備
【お問い合わせ先】TEL: 0166-25-8811（代表）
公式ウェブサイト：https://www.art-asahikawa.com/

【アートホテル】
ビジネスや観光の拠点として、国内の主要都市でさまざまなライフスタイルイベントに対応するフルサービスホテル。結婚式・謝恩会・歓送迎会などの各種パーティーやコンベンションなど、宴会・バンケットホールのほか、オールデイダイニングやレストランなどを備え、幅広いお客様にご利用いただいております。

北海道**❶アートホテル旭川** 青森**❷アートホテル青森**、**アートホテル弘前シティ** 岩手**❶アートホテル盛岡** 茨城**❶アートホテル鹿島セントラル** 新潟**❷アートホテル新潟駅前**、**アートホテル上越** 東京**❶アートホテル日暮里 ラングウッド** 千葉**❶アートホテル成田** 大阪**❶アートホテル大阪ベイタワー**（空庭温泉 OSAKA BAY TOWER） 福岡**❶アートホテル小倉ニュータガワ** 長崎❶アートホテル佐世保セントラル 大分**❶アートホテル大分** 宮崎**❶アートホテル宮崎** 鹿児島**❶アートホテル鹿児島** 沖縄**❶アートホテル石垣島**

【アイコニア・ホスピタリティ】

アイコニア・ホスピタリティは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。

会社概要	
社名	アイコニア・ホスピタリティ株式会社（2025 年 7 月 1 日に名称変更）
事業内容	・ホテル、旅館の管理運営 ・旅行業
代表取締役会長	山本　俊祐
代表取締役社長	代田　量一
所在地	東京都港区六本木六丁目 10 番 1 号 六本木ヒルズ森タワー44 階
設立年月日	1999 年 7 月 8 日
資本金	1 億円
運営棟数／客室数	国内 188 棟 25,879 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 10 月 1 日時点）
従業員数	12,670 名（2026 年 10 月 1 日現在、グループ会社含む）
公式ウェブサイト	コーポレートサイト　：https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト：https://iconia.co.jp

【GoTo Pass】

「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコニア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国 180 棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントをためて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴートゥーパス）が 2025 年 5 月 29 日に始動しました。

公式ウェブサイト：https://gotopass.jp

<本リリースに関するお問い合わせ>
アートホテル旭川 販売 マーケティング広報 長門 上野
E-mail：yasuyuki.nagato@iconia.co.jp、suzuru.ueno@iconia.co.jp
TEL：0166-27-5877 FAX：0166-25-8839