



秋冬宴会プラン

当ホテル総料理長が振る舞う、和洋中の至高の料理をお楽しみください

2019年9月1日～2020年2月29日迄・10名様～



秋冬宴会プラン

飲み放題付き

5,000円～

※8,000円のみ20名様以上
※消費税・サービス料・席料全て込み



5,000円コース



6,000円コース



7,000円コース



8,000円コース

5,000円コース【全7品】

- *モッツアレラと牛蒡のブルスケッタ
- *冷製豚のしゃぶしゃぶ風
- *茶碗蒸し
- *サーモンの西京味噌焼き
- *タンドリーチキン
- *中華風ちまき
- *カットフルーツ

6,000円コース【全7品】

- *ミートプレート
- *シーフードのバジル風味
- *有頭エビフライ
- *鯛の柚子風味焼き
- *グリルボーク 和風ソース
- *季節の炊き込みご飯
- *デザート盛り合わせ

7,000円コース【全8品】

- *オードブル盛り合わせ
- *松茸入り茶碗蒸し
- *お造り3点盛り
- *シーフードの包み焼き 軽いスモークの香り
- *ローストビーフ マスタードソース
- *蛸入りつみれ汁
- *海鮮バラちらし寿司
- *デザート盛り合わせ

8,000円コース【全8品】

- *オードブルバリエ
- *松茸入り茶碗蒸し
- *お刺身盛り合わせ
- *平日・帆立・海老の包み焼き クリームソース
- *味わい葡萄牛のロースト マスタードソース
- *海鮮バラちらし寿司 イクラ添え
- *赤出汁
- *デザート盛り合わせ

二次会プラン

飲み放題・カラオケ付

2,500円

(税・サービス料込)

*ミックスナッツ *チーズクラッカー *チョコレート *スナック



※写真はイメージです。 ※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合があります。

オプション料理



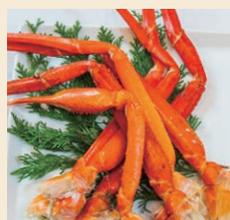
鶏の竜田揚げ・ポテト・・・300円



パスタ……………400円



寄せ鍋……………1,200円



蟹盛り合わせ……………1,500円



デザート盛り合わせ……………500円

※イメージ

和洋折衷プラン

8,000円~
※消費税・サービス料・席料・飲み放題別途

8,000円コース 【全7品】
*和風前菜 *お刺身盛り合わせ *松茸入り茶碗蒸し *真鯛と有頭海老のアメリカンソース *国産牛のロースト マスタードソース *海鮮ちらし寿司 *甘味とフルーツ盛り合わせ

10,000円コース 【全7品】
*スペイン産生ハムと茸のマリネサラダ *お刺身盛り合わせ *松茸入り茶碗蒸し *金目鯛と海老の包み焼きウニのクリームソース *国産牛のグリエ フォアグラ添え *握り寿司 *甘味と季節のフルーツ盛り合わせ

12,000円コース 【全7品】
*帆立・イカ・海老のマスカルポーネ風味 *特上お刺身三点盛り *炙り和牛の握り寿司 *フォアグラの茶碗蒸し仕立て *舌平目とオマール海老のサフランクリームソース *国産牛フィレ肉のグリエ トリュフ入りポルト酒ソース *甘味と季節のフルーツ盛り合わせ



8,000円コース



10,000円コース



12,000円コース



和の宴会プラン

盛り合わせスタイル・飲み放題付

6,000円 (税・サービス料込)

*前菜 *茶碗蒸し *お造り盛り合わせ *金目鯛の西京味噌焼き *旬菜入り炊き込みご飯
*牛肉のしゃぶしゃぶ 胡麻風味*香の物 *赤だし *甘味



※こちらのプランの会場は
昼宴会場となります。

ボリューム満点カジュアルプラン

立食ビュッフェスタイル

3,500円 (税・サービス料込)

*ミモザ風ポテトサラダ *鶏もも肉のから揚げ *フライドポテト*ソース焼きそば
*ハンバーグ 和風ソース *ビーフカレーライス *パンブディング

ソフトドリンク飲み放題付

*烏龍茶 *コーラ *ジンジャエール *オレンジジュース

※着席の場合、別途席料500円(税別)を頂戴致します



飲み放題メニュー

*ビール *ウィスキー *日本酒 *米焼酎 *サワー *ノンアルコールビール *烏龍茶 *コーラ *ジンジャエール *オレンジジュース

※写真はイメージです。 ※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合があります。

