

忘・新年会特別プラン



リーズナブルな料金でご利用頂ける
特別プランをご用意いたしました。

メニューの一例

【洋食】

スモークサーモンのマリネ 彩野菜添え
薄切りコールドポーク 細切り野菜添え
シェフサラダ 和風生姜風味ドレッシング
海の幸のグリル ブイヤベースのクリームソース
マッシュポテト添え
丸鶏のロースト ボンファン風
ハムとチーズのグリルサンドウィッチ
ポテトフライ添え
ビーフシチュー バターヌードル添え
フルーツの盛り合わせ
フランス風小菓子の盛り合わせ

フリードリンク付

ビール ウイスキー 焼酎 オレンジジュース 烏龍茶
(530円でワイン、日本酒付に変更可能)

お一人様

6,000 円

(税金・サービス料込)

宴会ご利用時間
17:00 以降 (2 時間)
20 名様より承ります

大切な方と過ごす
かけがえのないひとときを、
おもてなしとお料理で彩ります。



お得なオプションを多数ご用意。
ご希望もご相談承ります。

コンパニオン

装飾花

会場内看板

江戸前寿司

ローストビーフワゴン

Aプラン | スタンダードプランを
ご用意いたしました。

フリードリンク 2時間 お一人様 **8,300円** (税・サ込)

フリードリンク ■ビール ■ウイスキー ■焼酎 ■オレンジジュース ■烏龍茶 ■日本酒 ■白ワイン ■赤ワイン

洋食メニュー

冷料理

- スモークサーモンと鰹のマリネの盛合せ 魚のテリーヌ添え
- コールミートの盛合せ 細切り野菜添え セサミソース
- ミラーに乗せた小さなオードブル盛合せ
- 本日のシェフサラダ

温料理

- 本日のお魚のポワレ
- グリルドポーク デミマスタートソース
- 海の幸のタンパル仕立て 白ワインのクリームソース
- 赤ワインで煮込んだ牛肉の細切りとお野菜 ヌードル添え

デザート、コーヒー

和食メニュー

口取り・八寸

- 水雲 ■海老芝煮
- 生湯葉 ■胡麻豆腐
- 穴子香煎揚げ ■焼魚

お造り

- 鯖 ■鰻八 ■烏賊
- 鯛 ■甘海老

食事

- バラ散し寿し
- 一口そば または 稲庭うどん

※室料、お料理、お飲物、税金、サービス料を含む。
※飲み放題のお飲物はいずれもホテル指定銘柄となります。

※立食ブフェメニューの一例 (季節により内容・品数が変更されることがございます)
※土曜日は「洋食メニュー」のみ、内容変更での提供となります。

和・洋アラカルト料理の
宴会コースもごございます。

7,128円コース
9,504円コース
11,880円コース

＋ お飲物代

※左記以外のご希望もご相談承ります。
※土曜日は「洋食メニュー」のみの提供となります。
※左記料金には税金・サービス料が含まれています。
※左記は宴会利用室料を別途頂戴いたします。

200名までご利用頂けるホールから、
親しい方とのお集りに最適な小会場まで、
さまざまな「集いの場」を演出いたします。

サービススタイル:立食ブフェ、着席ブフェ、卓上ブフェ



Premium | 特別な時間を
味わい豊かなお料理で
プレミアムプラン 演出するプラン。

フリードリンク 2時間 お一人様 **10,000円** (税・サ込)

フリードリンク ■ビール ■ウイスキー ■焼酎 ■オレンジジュース ■烏龍茶 ■日本酒 ■白ワイン ■赤ワイン

洋食メニュー

冷料理

- ディールでマリネしたスモークサーモン飾り盛り
- 鰹のマリネ柚子風味 マスタートソース
- ミラーに盛り付けたオードブル
- 薄切りコールドビーフとポーク 胡麻風味の和風ソース

温料理

- 魚介類のサフラン風味入りスープ煮 マルセイユ風
- 海老のクリーム煮をパイ包みにして
- ビーフシチュー プルギニョン風 ヌードル添え
- 子羊肉のロースト ベルシャード

デザート、コーヒー

和食メニュー

口取り・八寸

- 水雲 ■海老芝煮
- 生湯葉 ■胡麻豆腐
- 穴子香煎揚げ ■焼魚

お造り

- 鯖 ■鯛松皮作り ■鰻八
- 甘海老 ■烏賊 ■帆立貝

合有

- 白身魚唐揚げ秘伝ダレ

食事

- 握り寿司 ■一口そば

Bプラン | リーズナブルにパーティーを
お楽しみいただけます。

フリードリンク 2時間 お一人様 **6,700円** (税・サ込)

フリードリンク ■ビール ■ウイスキー ■焼酎 ■オレンジジュース ■烏龍茶

洋食メニュー

冷料理

- スモークサーモンのマリネ彩野菜添え
- 鰹のマリネ柚子風味 ポン酢ソース
- コールミートの盛合せ 細切り野菜添え セサミソース
- ミラーに乗せた小さなオードブル盛合せ

温料理

- 海老のチリソース炒め
- 海の幸のタンパル仕立て 白ワインのクリームソース
- ミートローフのトマトソースグラタン マッシュポテト添え
- 丸鶏のロースト ポン ファン風

デザート、コーヒー

和食メニュー

口取り・八寸

- 叩き小倉 ■海老芝煮
- 水雲 ■鶏黒胡椒焼
- 生湯葉 ■焼魚
- 胡麻豆腐

蒸し

- 変わり茶碗蒸し

食事

- ビーフカレー
- バターライス または 焼そば