

ご予算に合わせて「料理プラン」と「飲み放題プラン」を
自由に組み合わせいただけます

忘新年会パーティープラン 2020.11.20fri ~ 2021.1.31sun

ホテルならではのおもてなしと彩り豊かなリーズナブルコース



¥5,500 プラン

〔メニュー〕

- 食事の前の一口
(つくば鶏モモ肉のコンフィ 押し麦の豆乳クリームリゾット添え)
- サーモントラウトの炙り ボンパイユのサラダ仕立て
山葵風味のドレッシング
- 豆入り田舎風スープ
- 白身魚の香草パン粉焼き 野菜の煮込み添え
カレー風味のクリームソース
- ミートローフ ケイパー入りトマトソース
- 鶏とごぼうの炊き込みご飯
- デザート
- コーヒー

見た目も彩やかな料理が揃ったスタンダードコース



¥6,500 プラン

〔メニュー〕

- 食事の前の一口(海老のコロッケ トマトクリームソース)
- ジャンボンブランのマスタード和え パイ仕立て
サラダと共に
- さつまいものスープ シナモンのアクセント
- 塩鱈のワイン蒸し 柚子香るブルブランソース
- 味麗豚ロース肉のロースト メランジェ野菜添え
有馬山椒入り和風ソース
- 冷製茸入りそば
- デザート
- コーヒー

お造り盛り合わせや国産牛ホホ肉のブレゼなど華やかなコース



¥7,500 プラン

〔メニュー〕

- 食事の前の一口
(ジャンボンブランのグリル 南瓜のニョッキ添え
バルサミコソース)
- お造り盛り合わせ
- ごぼうのスープ
- 真鯛のボワレ オレンジ風味のバターソース
- 国産牛ホホ肉のブレゼ
柔らかマッシュポテトと温野菜添え
- 冷製蓮根麺
- バニラとキャラメルのもース
- コーヒー

こだわりの食材を贅沢に使用したシェフ自慢のプレミアムコース



¥8,500 プラン

〔メニュー〕

- 食事の前の一口(生ハムとアボカドの生春巻き)
- お造り盛り合わせ
- 茸入りコンソメ パイ包み焼き
- イトヨリ鯛と帆立貝のボワレ ポロ葱のクリーム煮添え
青細葱のバターソース
- アンガス牛ロース肉のグリル さつまいものグラタン添え
ソースシャスール
- 鮭の炊き込みご飯 イクラ添え
- ムース ジヴァラ・ラクテ
- コーヒー

◆上記プランはお1人様の料金です ◆料理、ソフトドリンク1本、会場費(2時間)、消費税・サービス料が含まれております

飲み放題 プラン

2時間

ご延長は30分あたり
お1人様¥500にて承ります

Aプラン ¥1,800

- ビール ●焼酎 ●ウイスキー
- ソフトドリンク
(オレンジ、コーラ、ウーロン茶)

Bプラン ¥2,300

- ビール ●焼酎 ●ウイスキー
- ワイン(赤・白)
- ノンアルコールビール
- ソフトドリンク
(オレンジ、コーラ、ウーロン茶)

Cプラン ¥2,500

- ビール ●焼酎 ●ウイスキー
- ワイン(赤・白) ●日本酒
- ノンアルコールビール
- ソフトドリンク
(オレンジ、コーラ、ウーロン茶)

ノンアルコールプラン¥1,200

- ノンアルコールビール
- ソフトドリンク
(オレンジ、コーラ、ウーロン茶)

ドリンク追加オプション ▶ カクテル9種 (ノンアルコールを含む) ¥1,000 生ビール19L (中ジョッキ48杯分) ¥39,000

選べる 料理 スタイル

ブッフェメニューについては
お問い合わせください

着席スタイル
10名様より
ブッフェスタイル
20名様より

プラン 特典 マイクロバス 送迎1台無料

- 先着順にて15名様より
- 地域限定



※料金には、消費税・サービス料が含まれております ※ご利用人数の変更(確定)は3日前までとなります ※市場の状況により、予告なくメニューを変更する場合がございます ※旅行代理店様への手数料対象外のプランになります ※写真はすべてイメージです