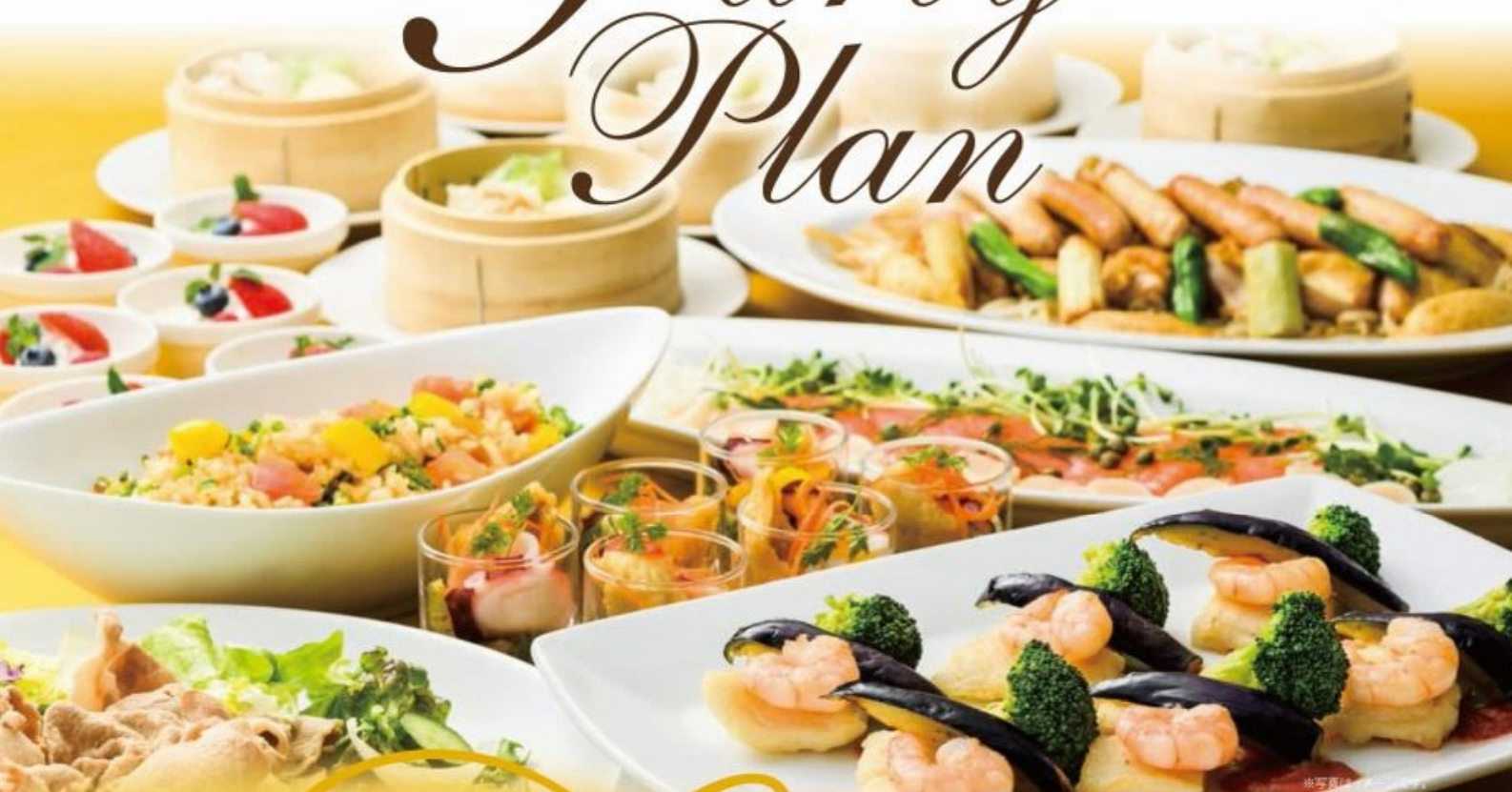


2017 Party Plan



セレクトプラン

料理長こだわりの季節に合わせたお食事を、
ホテルの宴会場でゆったりと楽しいひと時を
お過ごしください。

洋食カジュアルスタイル お一人様 **5,200円**
お食事代(税+込)

《冷製料理》

- スモークサーモンとホタテ貝の
ディルマヨネーズソース
- 魚のエスカベッシュ
タコとヤリイカのマリネ
- 豚しゃぶしゃぶサラダ仕立て

《温製料理》

- 飲茶三種盛り
- 白身魚と海老のマリナソース
- 若鶏のモモ肉のソテー おろし醤油ソース
- 本日のピラフ
- デザート ● デミコーヒー



和会席スタイル

お一人様 **7,200円**
お食事代(税+込)

- 《先付》 寄豆腐
《祝盛》 季節の清汁仕立て
《造り》 三種盛り
《焼物》 旬の焼肴
《揚物》 魚貝類の天ぷら

- 《留肴》 旬の冷し鉢又は旬の蓋物
《御飯》 鯛茶漬け 香の物
《水菓子》 ゼリー寄せ



西洋料理スタイル

お一人様 **6,200円**
お食事代(税+込)

- 《オードブル》
オードブルの盛り合わせ
《スープ》
本日のスープ

- 《魚料理》
白身魚のソテーラクトイコ添え
《肉料理》
牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え
《デザート》 《デミコーヒー》 《パン》

特典

スタンドマイク、
司会用ワイヤレスマイク
各1本サービス

オプション

- ① フリードリンク / 1,600円(ビール・焼酎・ハイボール・ソフトドリンク)
② 追加ドリンク 1種 / 各400円(日本酒・ワイン・ウイスキー・梅酒・カクテル・チューハイ・ノンアルコールビール)

ご予約制

ご予約は、着席10名様より、立食30名様よりとさせていただきます。(少人数の場合はご相談ください)