



歓送迎会

- 2023 - Plan

〈期間〉2023年 3/1~6/30
(wed) (fri)

卓盛料理(洋食)プラン

お1人様

¥4,800

サービス料・消費税込

テーブル毎に
大皿で提供
いたします。

洋食卓盛 MENU

ご利用条件 / 10名様以上のグループ

- びんちょうマグロのポワレ 梅肉ソース
- イカとブロッコリーのマリネ ガーリックソース
- 菜の花と卵のサラダ
- 蒸し鶏のチリソース
- 鯖のロースト トマトクリームソース
- 牛ロース肉のステーキ 和風ソース
- あさりと三つ葉のピラフ
- フルーツカクテル
- コーヒー

※仕入れ状況や季節により内容が変更となる場合がございます。

感染症対策
実施中

飲み放題プラン 《ご利用時 / 120分》

※30分延長につきお1人様 500円の追加料金を申し受けます。

お1人様 ¥1,700 プラン
(消費税・サービス料込)

- ノンアルコールビール
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- コーラ

お1人様 ¥2,200 プラン
(消費税・サービス料込)

- 瓶ビール(1人2本まで)
- 焼酎(麦・芋)
- ウイスキー
- ウーロン茶
- オレンジジュース

お1人様 ¥2,700 プラン
(消費税・サービス料込)

- 瓶ビール
- 焼酎(麦・芋)
- ウイスキー
- ハイボール
- ウーロン茶
- オレンジジュース

*上記に加え、下記①アイテムより②アイテムチョイス

- ① 赤・白ワイン
- ② 日本酒
- ③ ノンアルコールビール
- ④ カクテル4種



〈期間〉2023年 3/1~6/30
(wed) (fri)

写真は和食の個人盛料理です。



歓送迎会 Plan

- 2023 -

個人盛料理 プラン (和食 or 洋食)

お1人様

¥7,000

サービス料・消費税込

和食懐石 MENU

ご利用条件 / 10名様以上のグループ

- 季節の小鉢二種
- 季節のお造り三種
- 和風牛ステーキ 焼き野菜添え
- 茶碗蒸し
- 天麩羅 盛り合わせ
- 鰹みぞれ 揚げかけ
- かやく御飯 香の物
- お味噌汁
- 黒糖くず餅

一品ずつ、
お一人おひとりに
提供致します。

洋食コース MENU 《一例》

- 帆立のカルパッチョ イタリアンヴィネグレットソース
- 春キャベツとラビオリのクリームスープ
- 甘鯛のソテーとあさりのレモンソース
- 牛ロース肉のステーキ 和風ソース
- パティシエ特製デザート
- パンとバター
- コーヒー



朝食付き宿泊プラン

- ◆ シングル(平日・日曜日) お1人様 ¥7,700 ~ 8,250
- ◆ シングル(休前日) お1人様 ¥8,800 ~ 9,350
- ◆ ツイン(1室2名様利用) お1人様 ¥6,500 ~ 7,150
- ◆ トリプル(1室3名様利用) お1人様 ¥5,500 ~ 6,050

※料金はすべて、消費税・サービス料が含まれております。GW期間中は適用除外とさせていただきます。

感染症対策 実施中

新型コロナウイルス感染症対策
ホテルの取り組みについて

各宴会場入口にアルコール消毒液を設置し、ご
来場のお客様にご利用いただいております。

ホテルスタッフは健康管理チェック表に基づき、毎
日の検温等により健康状態を常に確認の上就業
しており、手洗い・手指消毒の徹底およびマスク
着用での運営を遂行しております。

宴席中は適宜出入口ドアを開閉し換気の徹底を
おこないます。また会場内の設定、人員配置は、
ソーシャルディスタンスを徹底することにより
密閉、密集、密接状態を防ぎます。

