

ブッフェ 立食／着席

ホテルメイドの贅沢な美味しさをカジュアルにお楽しみいただけるブッフェスタイル。多彩なメニューからお好きな物を。

料 金	¥8,000	¥9,000
PLAN	¥11,000	¥12,000

※ブッフェは20名様より承ります。

メニュー例（¥8,000）

シェフおすすめの一品/チキンテリーヌ オレンジのガトと共に/カジキのハニーマスタード風味/春雨とチキンの彩りサラダ/ベジタブルサンドイッチ/白身魚の山椒焼き/シュリンプボールのチリソース煮/ラザニア/タンドリーチキン/ポークのレモンペッパー風味/ビーフと根菜のプルコギスタイル(牛脂肉)/マルゲリータピザ/ホテル特製野菜カレー/上海塩焼きそば/揚げ物盛り合わせ/デザート



洋食コース

伝統の中にも新しさを取り入れたシェフが創り上げる華やかなフレンチコース。

料 金	¥9,000	¥11,000	¥12,000
PLAN	●お肉を国産牛ローストビーフに変更	お一人様	¥1,650

※コース料理は8名様より承ります。

メニュー例（¥11,000）

- ・スモークサーモンと合鴨のオレンジ風味のサラダ仕立て
- ・地場野菜ポタージュ
- ・スズキのパイ包み焼き
- ・仔牛のベーコン巻き 温野菜添え
- ・プチパン
- ・デザート
- ・コーヒー



卓盛り料理

一皿一皿、繊細に盛り付けられた色とりどりの料理たち。着席スタイルで、親しい方々とテーブルを囲みながら寛ぎのひとときをお過ごしいただけます。

料 金	¥8,000	¥9,000
PLAN	¥11,000	¥12,000

※盛り込み料理は10名様より承ります。

メニュー例（¥8,000）

北海道チキンの燻製ロール/黒胡椒香る合鴨スモーク/カジキとビーンズのマリネ/スパイシーチキンのトマトチーズ焼き/白身魚の香草風味/豚ロース肉のロースト/チョイス(ピラフまたはパスタ)/デザート



和食コース

旬の素材を巧みにあしらった目にも美しい会席料理。季節の移ろいを感じながら、趣向を凝らした一品一品を心ゆくまでお楽しみください。

料 金	¥11,000	¥12,000
PLAN		

※コース料理は8名様より承ります。

メニュー例（¥11,000）

- | | |
|------------------|--------------------|
| 前 菜：季節の前菜盛り合わせ | 煮 物：鶏つみれ 里芋 南瓜 等 |
| お造り：お造り二種盛り 芽物一式 | 揚 物：真薯香煎揚げと野菜の揚げ出し |
| 凌 ぎ：茶碗蒸し | 食 事：梅ひじき御飯 香の物 味噌椀 |
| 焼 物：旬魚柚香焼き あしらい | 水菓子：果物盛り合わせ |

*行政からの要請により、ご提供スタイルを限定させていただく場合がございます。 *各プランには料理・飲物・宴席料・税金・サービス料が含まれております。 *各プランともパーティーは2時間とさせていただきます。 *ご利用日の1週間前までにご予約願います。 *メニューは一例です。季節、ご人数により内容が異なります。 *その他、ご予算に合わせたメニューも承ります。 *写真はイメージです。

オプションメニュー

※ご予約状況によりご用意できない場合がございます。予めご了承ください。
※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。



シェフライブ

おすすめ

パルミジャーノ・レジャーノチーズ Pasta(20人前より) ¥726(1人前)

- ・ ローストビーフ オーストラリア産 ¥66,550 (40人前)
- ・ ローストビーフ 和牛 ¥159,720 (40人前)
- ・ ローストビーフ 国産牛 ¥93,170 (40人前)
- ・ 牛鉄板焼き(牛脂注入加工肉使用)..... ¥1,452 (1人前)
- ・ 高座豚のロースト ¥54,450 (60人前)
- ・ にぎり寿司模擬店 職人1名¥30,000+(お寿司1人前) ¥1,815 (にぎり寿司模擬店は50名からとなります。51人前以上は職人1名追加となります。)

デザート

- ・ デザートコーナー ¥25,410 (30~40人前)
- ・ スクエアケーキ(30cm×40cm) ¥25,410 (30~40人前)

お寿司

- ・ にぎり寿司 ¥1,815 (1人前)
- ・ にぎり寿司(桶又は板) ¥14,520 (8人前)



和食メニュー

- ・ 和食おつまみ盛り合わせ ¥12,100 (15~20人前)
(焼魚 揚物 蒲鉾 玉子焼き等)
- ・ おでん ¥18,150 (20~30人前)
- ・ お造り盛り合わせ(大皿又は舟盛り) ¥18,150 (10~15人前)
- ・ 豚しゃぶ ¥12,100 (10~15人前)
- ・ 勘八のあら煮 ¥12,100 (10~15人前)
- ・ 蟹茶碗蒸し ¥726 (1人前)
- ・ なめこ卸しそば(冷又は温) ¥605 (1人前)
- ・ 天婦羅 ¥1,089 (1人前)

※その他ご予算に合わせて承ります。

📷 集合写真 1ポーズ¥16,500 焼増し(2Lサイズ)1枚につき¥1,320

🌸 花束・卓上装花 花束 ¥5,500~ 卓上装花 ¥3,300~
壺花 ¥22,000~

🎁 お土産・記念品 焼き菓子詰め合わせ 5個入り ¥1,026~

フリースタイルメニュー(2時間飲み放題)

ビール・麦焼酎・芋焼酎・ウイスキー・オレンジ・ウーロン茶



【1】~【4】いずれかのカテゴリーより1品

- 【1】日本酒/梅酒/杏露酒
- 【2】ワイン(赤・白・スパークリング)
- 【3】コカコーラ/ジンジャーエール/100%ジュース(オレンジ・グレープフルーツ)
- 【4】カクテル(ジントニック・カシスオレンジ・カシスソーダ・ミモザほか10種類)

追加オプション(税・サービス料込)

- | | | |
|-----------------------|------------------|------|
| 上記【1】~【4】いずれかのカテゴリーより | ・1点追加 お一人様 | ¥300 |
| | ・2点追加 お一人様 | ¥500 |
| | ・3点追加 お一人様 | ¥700 |

出張宴会ご相談ください

※今後の社会状況に応じて内容等に変更が生じる場合がございます。