

# 春の宴会プラン

期  
販  
間  
売

2026年3月1日  
～4月30日

## 飲み放題メニュー

- ・瓶ビール
- ・焼酎(芋・麦)
- ・日本酒
- ・ワイン(赤・白)
- ・梅酒
- ・ウイスキー

- ・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
- ・ジンジャエール

+500円でカクテル5種追加



飲み放題付き  
**Aplan 7,000円** (税込)

飲み放題付き  
**Bplan 8,000円** (税込)

飲み放題付き  
**Cplan 9,000円** (税込)



- ・桜海老とほうれん草のキッシュ
- ・新玉葱と釜揚げしらすのサラダ
- ・鶏の塩麴ロースト
- ・タコのフリット
- ・鰯のポワレとタタミいわし
- ・牛肉のロースト
- ・春キャベツとアンチョビのパスタ
- ・デザート



- ・桜海老とほうれん草のキッシュ
- ・ホタルイカとシーフードマリネ
- ・釜揚げしらすの韓国風サラダ
- ・鮮魚3種盛り合わせ
- ・鯛と海老のベニエ
- ・牛フィレステーキ
- ・春キャベツとアンチョビのパスタ
- ・デザート



- ・前菜3種盛り合わせ
- ・稚鮎のフリット
- ・鶏の塩麴ロースト
- ・平目のポワレ
- ・牛フィレステーキ
- ・お寿司3貫盛り合わせ
- ・デザート

●写真はイメージです。料理内容は仕入れ先の状況により変更になる場合がございます。 ●予算などお気軽にご相談下さい。 ●表示価格は全て税込価格です。

## buffetメニュー例 ※7,000円プランの一例です

### 【冷製料理】

- ・桜海老とほうれん草のキッシュ
- ・シェフおまかせサラダ・鮮魚のカルパッチョ
- ・パンフリットとプロシュート・本日のデザート

### 【温製料理】

- ・点心2種・フライドチキン&フライドポテト
- ・鶏の塩麴ロースト・鰯のポワレ・牛ロースステーキ
- ・ホテル特製パスタ