

冬の宴会プラン



販売
期間

2026年1月1日
～2月28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

Aplan 飲み放題付き
7,000円(税込)



- ・パンフリットとプロシュート
- ・鮮魚の薄切り〜和のエッセンスを加えて〜
- ・蓮根饅頭のコンソメ仕立て
- ・糸島ポークソーセージとポテトのポメリーマスタード
- ・寒鰯のグリル〜冬大根を添えて〜
- ・牛肉のロースト〜旬菜を添えて〜
- ・白菜とベーコンのクリームパスタ
- ・ガトーフリーズキューブ仕立てフルーツ添え

Bplan 飲み放題付き
8,000円(税込)



- ・前菜三種盛り合わせ
牛タンのコンフィ冷製グリビッシュソース
ネギトロと根菜のタルタル白醤油のムース
寒鰯のエスカベッシュ出汁酢仕立て
- ・ニース風サラダ
- ・市場直送鮮魚三種盛り合わせ
- ・博多地鶏の軽いスモーク仕立て
- ・サーモンのヴァーブル野菜の鱈仕立て
- ・牛フィレのステーキ〜季節の野菜添え〜
- ・ポットルガと菜の花のパスタ
- ・抹茶のプティガトー金柑のコンポート添え

Cplan 飲み放題付き
9,000円(税込)



- ・ポットルガの味噌マリネ
- ・前菜三種盛り合わせ
牛タンのコンフィ冷製グリビッシュソース
ネギトロと根菜のタルタル白醤油のムース
寒鰯のエスカベッシュ出汁酢仕立て
- ・博多地鶏の軽いスモーク仕立て
- ・クラムチャウダー
- ・金目鯛のグリエ
- ・国産牛ロースタリアータ風野菜のロースト
- ・おまかせ握り三貫
- ・抹茶のプティガトー金柑のコンポート添え

●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。

buffeメニュー例 ※7,000円プランの一例です

【冷製料理】

- ・パンフリットとプロシュート
- ・シェフおまかせサラダ
- ・牛タンのコンフィ・鮮魚の薄切り・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
- ・寒鰯のグリル・クラムチャウダー・牛ロースステーキ
- ・ホテル特製おまかせパスタ