

冬の宴会プラン winter party plan

2025.1.1(水) ~ 2025.2.28(金)

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
- コーラ・ジンジャーエール
- ※+500円でカクテル
5種追加



Aプラン

飲み放題付き
7,000円

- ・前菜2種盛り合わせ
- ・秋刀魚のコンフィーとキノコのサラダ
- ・点心2種盛り
- ・牡蠣グラタン
- ・黒毛和牛のサイコロステーキ
- ・ホテル特製牛すじ焼きカレー
- ・デザート



Bプラン

飲み放題付き
8,000円

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・国産牛の冷製ローストビーフ サラダ添え
- ・ワカサギのフリッター&スパイシーポテト
- ・真鯛のラヴィオリ風 白ワインのバターソース
- ・牛ホホ肉の煮込み
- ・シーフードバリエーション 焼きおにぎり茶漬け風
- ・デザート



buffetプラン

飲み放題付き
7,000円~

市場から仕入れた鮮魚や厳選した食材で作る、シェフおすすめbuffet。

メニューについては下記のbuffetメニュー一例を参考の上でご相談下さい。

buffetプランメニュー一例

【冷製料理】・サーモンマリネ・蒸し鶏と野菜のごまだれ・キノコのキッシュ・鴨スモーク・糸島豚のパテ・ロースハム・ママカリのマリネ
・カツオのたたき〜自家製ニンニク醤油〜・本日デザート

【温製料理】・点心2種・唐揚げ&フライドポテト・白身魚のパイ焼き・チキンのバスケット風・ローストビーフ・上海風焼きそば

全プラン共通追加メニュー：握り寿司 お1人様2,000円~

- 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みです。