

ご宴会プラン

2024.12.1 SUN ~ 2025.2.28 FRI



※写真はイメージです

ご利用人数：5名様～

料理：卓盛料理

(お一人様 / 税金・サービス料込)

飲物：飲み放題（2h）

飲み放題付きプラン

¥7,000

飲み放題付きプラン

¥8,000

飲み放題付きプラン

¥9,000

- ◇本日のチャイニーズオードブル
- ◇スモーク鴨のフリット オーロールソース
- ◇小海老のクリーム炒め
または 小海老のチリソース
- ◇ビーフのカレー煮込み
- ◇季節のチャーハン
- ◇本日のお楽しみデザート

※中国料理コースもご用意しております

- ◇本日のチャイニーズオードブル
- ◇真鯛のカルパッチョ 香味野菜添え
- ◇ふかひれとカニ肉のとろみスープ
- ◇真タラのアクアパッツァ
- ◇牛肉とクワイの炒め
- ◇海老天入りお蕎麦
- ◇本日のお楽しみデザート

- ◇本日のチャイニーズオードブル
- ◇真鯛のカルパッチョ 香味野菜添え
- ◇ふかひれとカニ肉のとろみスープ
- ◇小海老のチリソース
- ◇牛フィレステーキ
トリュフ風味のガストリックソース
- ◇季節のチャーハン
- ◇本日のお楽しみデザート

【飲み放題メニュー】

ビール、焼酎（甲・麦・芋）、ウイスキー、日本酒（冷酒を除く）、ノンアルコールビール、カクテル、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

※生ビール追加 +250円（お一人様・税込）

※各プランとも延長30分ごとにお一人様 ¥550（税込）追加料金をいただきます。
 ※焼酎・日本酒はホテル指定の物となります。
 ◎会場使用料は2時間無料です。
 ◎お車を運転される方へのお酒類の提供はお断りいたします。

PLAN MENU

個別料理

お一人様 / 税金・サービス料込

【 ¥ 7,700 】

- ◇冬の冷菜盛り合わせ
- ◇旬のお刺身 3 種盛り
- ◇ふかひれとカニ肉のとろみスープ
- ◇天使の海老の柚子ソース掛け
- ◇牛フィレステーキ
トリュフ風味のガストリックソース
- ◇豚肉チマキ
- ◇本日のデザートプレート



【 ¥ 8,800 】

- ◇本日のシェフおすすめオードブル
- ◇旬のお刺身 4 種盛り
- ◇ふかひれとカニ肉のとろみスープ
- ◇天使の海老の柚子ソース掛け
- ◇上州牛サーロインステーキ
トリュフ風味のガストリックソース
- ◇豚肉チマキ
- ◇本日のデザートプレート



【 ¥ 10,000 】

- ◇本日のシェフおすすめオードブル
- ◇旬のお刺身 4 種盛り
- ◇ふかひれとカニ肉のとろみスープ
- ◇天使の海老の柚子ソース掛け
- ◇白甘鯛のチリソース掛け
- ◇上州牛サーロインステーキ
トリュフ風味のガストリックソース
- ◇握り寿司と深谷ねぎ入りお味噌汁
- ◇杏仁豆腐と胡麻団子 季節のフルーツ



プラス料金で飲み放題プランをご用意しております

飲み放題プラン A 〈2 時間飲み放題〉

お一人様 ¥2,800 (税込)

ビール、焼酎(甲・麦・芋)、ウイスキー、ノンアルコールビール、日本酒(冷酒を除く)、カクテル、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

生ビール追加 プラス ¥250 (税込)

飲み放題プラン B 〈2 時間飲み放題〉

お一人様 ¥3,000 (税込)

ビール、焼酎(甲・麦・芋)、ウイスキー、ノンアルコールビール、日本酒(冷酒を含む)、カクテル、ハウスワイン(赤・白)、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

生ビール追加 プラス ¥250 (税込)