

※写真はイメージです。

Early Summer Party Plan 2025

初夏のご宴会コース料理プラン

大小さまざまな宴会場と、ご希望に合わせた季節の宴会・パーティーをプロデュース。

ホテル総料理長が厳選食材を吟味し、季節に合わせた特別なコース料理をご用意いたしました。

心からのおもてなしで、ふれあいのひとときをお過ごしください。

2025.5.1 Thu. ～ 2025.6.30 Mon.

Banquet Hall Style

天井高も十分な広い宴会場は空調設備により常にクリーンな空気を循環させています。
季節に合わせた料理で、お客様に思い出に残る特別な時間を提供いたします。

宴会の華を彩る極上コース料理でご宴会を演出。

特別コース料理宴会プラン

当ホテル総料理長がおくる
モダンコース料理プラン

彩とりどりの前菜を詰めた
重箱が楽しい
個々盛りの宴会プランです。

おひとり様

10,000円プラン
(120分フリードリンク)

●モダンオードブル重

- ・トマトとヤングコーンのピクルス
- ・雲丹のフラン
- ・ローストビーフのオクラ巻き
- ・穴子の煮ごり
- ・豚タンスモーク
- ・鶏と水菜の香味ソース
- ・蛸の山椒和え
- ・鮪のスモーク
- ・旬のお造り3種盛り合わせ
- ・信田巻きと粒貝のあごだし

●魚料理

- ・鱧の唐揚げ マッシュポテト
グリーンピースソースのサルサソース

●肉料理

- ・道産牛サーロインステーキ 鉄板焼きスタイル
シャリアピンソース ガーリックチップ添え

●ご飯物

- ・穴子御飯

●デザート

- ・本日のデザート

和洋中のプレミアムコース
世界の味覚を楽しむ贅沢なプラン

総料理長が厳選した食材と
丁寧な調理で
特別なひとときをお楽しみください。

おひとり様

12,000円プラン
(120分フリードリンク)

●前菜

- ・雲丹のフランとローストビーフ
グリーンピースのムース

●御造り

- ・旬の御造り3種盛り合わせ

●洋食料理

- ・カレーのルーロー サバイヨン焼き
ラタトゥイユ添え

●肉料理

- ・道産牛サーロインステーキ
グリーンアスパラのグリル マルサラソース

●ご飯物、お吸い物

- ・生寿司(サーモン・帆立貝・海老)
- ・厚岸産浅利のお吸い物

●デザート

- ・本日のデザート

●珈琲

- フリードリンク：ビール・ウイスキー・ハイボール・ワイン〈赤 / 白〉・日本酒・焼酎・レモンサワー・
ノンアルコールビール
ソフトドリンク〈コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶・オレンジジュース〉

- スタイル：着席
- 設備：マイク・カラオケ・ビンゴ・プロジェクター・スクリーン

※宴会場スタイルプランは8名様より承ります。ご予約は10日前までにお願います。
※表記料金はすべて税・サービス料込みです。※仕入れ状況により、メニューが変更になる場合があります。