

# 忘・新年会

期間 h.22 11月1日(月) → h.23 1月31日(月)



**舞 mai** 洋風プラン 洋風のおしゃれなア・ラ・カルト  
(サービス料・税金込・フリードリンク付) **5,000円**

- ローストポークのローズマリー風味 ●トラウトサーモンのスモーク ハーブサラダ添え ●お魚のイタリアンカツ トマトとパルメザンの香り ●スモークチキンのマリネ サラダ風 ●鶏肉とさつまいもの香草パン粉焼き ●魚介類のスペイン風サラダ仕立て
- たっぷり根菜の酢豚 ●特製ビーフシチューのドリア風 ●巻寿司 ●フルーツ&デザート 全10品



**扇 ougi** 和&洋プラン 洋風&お刺身・お鍋の贅沢プラン  
(サービス料・税金込・フリードリンク付) **8,000円**

- 小鉢 ●旬のお刺身三種盛り合わせ ●とらふくのお刺身 ●寄せ鍋 ●スモークチキンのマリネ サラダ風 ●海老の幽庵焼き ●トラウトサーモンのスモークハーブサラダ添え ●小やりのかスペイン風ガーリックステーキ ●豆腐と牛すじの柔らか煮 ●特製ビーフシチューのドリア風 ●巻寿司&いなり寿司 ●フルーツ&デザート 全12品



**雅 miyabi** 和食プラン 味覚の冬は、やはり和食で  
(サービス料・税金込・フリードリンク付) **8,000円**

- [珍味]焼き木の子のおろしあえ ●[お造]旬の三種盛り合わせ ●[焼物]大海老の幽庵焼 鯛のうに焼 ●[揚物]ずわい蟹の天麩羅 おくらの磯辺揚げ 山芋の短冊揚げ ●[蓋物]すずきの山菜蒸し ●[鍋物]寄せ鍋 ●[蒸物]季節の茶碗蒸し ●[酢物]とらふくの薄造り ●[洋物]和風牛フィレステーキ 柚子こしょう添え ●[御飯物]木の子御飯 ●[吸物]松茸と三つ葉のお吸物 ●[香物] ●[果物] 全13品

**乾杯から2時間の安心プラン**  
全プラン飲み放題付き選べる25種類  
ビール・焼酎・ワイン・ウイスキー・ブランデー・日本酒(ソフトドリンク各種) オレンジジュース・烏龍茶・コーラ等(衛生バリエーション) ●レモン・巨峰・青リンゴ ●ウメ・カシス・ピーチ等

**宴会パック**  
宴会+宿泊でお得+安心の宿泊プラン!!  
ホテルならではの特別料金でご宿泊も  
**カラオケもご用意できます**



**宴 utage** 和&洋プラン ボリュームたっぷりの洋風大皿にお刺身 人気No.1プラン  
(サービス料・税金込・フリードリンク付) **6,500円**

- 旬のお刺身三種盛り合わせ ●スモークチキンのマリネ サラダ風 ●和風ポークステーキ 黄身おろしソース ●鶏肉とさつまいもの香草パン粉焼き ●お魚のイタリアンカツ トマトとパルメザンの香り ●魚介類のスペイン風サラダ仕立て ●豆腐と牛すじの柔らか煮 ●たっぷり根菜の酢豚 ●特製ビーフシチューのドリア風 ●巻寿司&いなり寿司 ●フルーツ&デザート 全11品

