



忘年会・新年会・歓送迎会などのご宴会に ホテル自慢のお料理とともに

# Princess Party Plan

プリンセスパーティープラン

2024年9月30日(月)まで



**A** プラン お一人様  
**¥8,500**  
 ◆西洋料理コース ◆折衷料理コース

**B** プラン お一人様  
**¥11,000**  
 ◆西洋料理コース ◆折衷料理コース  
 ◆中国料理コース

**C** プラン お一人様  
**¥13,000**  
 ◆西洋料理コース ◆折衷料理コース  
 ◆中国料理コース ◆和会席料理コース

**All Plan**  
 フリードリンク **5**種付  
内容は裏面のアイテムより  
 お選びください。

新型コロナウイルス感染拡大防止対策としてご用意いたします(ご希望の場合)

- ◆除菌アルコールスプレー
- ◆除菌ウェットシートアルコール配合
- ◆飛沫感染防止用ハンディシールド
- ◆マスクケース
- ◆飛沫感染防止用アクリルボードお貸出し

※数に限りがございますのでお問い合わせください。

**特典** パーティーをより一層盛り上げる特典をご用意。

1週間前までにご予約ください。

ビンゴゲーム **無料貸出**

有線マイク2本 **無料貸出**

**BC** プラン限定  
 乾杯用スパークリングワイン  
 または  
 スパークリング清酒を**プレゼント**

◎上記料金には、お料理・お飲物・室料・サービス料・消費税が含まれています。  
 ◎宴会場のご利用は2時間までとさせていただきます。ご延長の場合、別途追加料金がかかります。お飲物代としてお一人様30分¥500(税・サ込)とご使用会場の正規料金の50%を頂戴いたします。 ◎詳しくはお問い合わせください。  
 ◎ステージは無料にてご利用いただけます。 ◎写真はイメージです。

◎20名様より承ります。  
 【西洋・折衷料理コース限定】  
 ¥13,000プラン→10名様からご利用可 ¥11,000プラン→15名様からご利用可



## お料理

お好みのスタイルをお選びください。

- ◆西洋料理コース **A・B・Cプラン**
- ◆折衷料理コース **A・B・Cプラン**
- ◆中国料理コース **B・Cプラン限定**
- ◆和会席料理コース **Cプラン限定**

## フリードリンク

下記より5種お選びください。

- ◆ビール(ノンアルコールビール含む) ◆焼酎(芋・麦) ◆ワイン(赤・白)
- ◆紹興酒 ◆ウイスキー ◆日本酒 ◆低アルコールカクテル(2種)
- ◆ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース・ライムソーダ・コーラ)

※お一人様プラス¥300でドリンク1種追加いただけます。

※Aプランの場合はお一人様プラス¥500で乾杯用ドリンク&ドリンク1種追加いただけます。

## メニュー例 2024年9月30日(月)まで

### A

#### 折衷料理コース ¥8,500

##### 冷製料理(一皿盛り)

- ◆小海老のカクテルとブロッコリーのムース
- ◆季節のお魚のエスカベッシュ
- ◆軽くスモークした牛ランプ肉のロースト
- ◆豚肉のコンフィ 粒マスタード添え
- ◆小巻寿司(国産米使用)

小巻寿司を下記のお寿司に変更の場合

- ◆にぎり寿司(国産米使用) プラス¥1,000(税・サ込)
- ◆寿司盛り合わせ(国産米使用) プラス¥800(税・サ込)

##### 温製料理(一品ずつ皿盛り)

- ◆ラタトゥイユのパートブリック包み
- ◆スズキのポワレ アニスの香る白ワインソース
- ◆合鴨のロースト 人参のソテー クミンの香り
- ◆小さなかき揚げそば またはうどん
- ◆デザート ◆コーヒー

◎このメニューはアレルギー特定原材料8品目  
小麦、卵、乳成分、えび、かに、そばを含む原材料を取り扱っております。

### B

#### 西洋料理コース ¥11,000

- ◆ 鮭のミ・キュイ 彩り野菜と旬の野菜のアンサンブル  
フレッシュハーブの香り
- ◆ 季節野菜のスープ カプチーノ仕立て
- ◆ 旬の魚のフリテュール  
アーティチョークとトマトのバリゲール風
- ◆ 牛フィレのグリエ 赤ワインソース
- ◆ パン
- ◆ シェフより素敵なデザート
- ◆ コーヒー

◎このメニューはアレルギー特定原材料8品目  
小麦、卵、乳成分、落花生を含む原材料を取り扱っております。

### B

#### 中国料理コース ¥11,000

- ◆冷菜盛り合わせ
- ◆五目入りフカヒレスープ
- ◆点心三種【ワゴンサービス】
- ◆海老マヨと烏賊チリの紅白盛り
- ◆牛肉と季節野菜の黒胡椒炒め
- ◆中華ちまき
- ◆デザート二種

◎このメニューはアレルギー特定原材料8品目  
小麦、卵、乳成分、えび、かに、落花生を含む原材料を取り扱っております。

### C

#### 和会席料理コース ¥13,000

##### 【献立例】

- ◆先付 貝柱みぞれ和え 胡瓜 若布  
茗荷 土佐酢
- ◆椀物 清汁仕立て  
ずわい蟹真蒸 菊花 青味 柚子
- ◆造り 本日の品
- ◆焼肴 鱈幽庵焼き あしらひ
- ◆留肴 里芋饅頭 野菜餡掛け 青味 生姜
- ◆御食事 御飯 味噌汁 香の物
- ◆水物

◎このメニューはアレルギー特定原材料8品目  
小麦、卵、(乳成分)、(えび)、(かに)を含む原材料を取り扱っております。

◎調理厨房では、表示に無いアレルギーを含む原材料を取り扱っております。調理器具や食器類は十分に洗浄しておりますが、専用化しているものではございません。

◎上記料金には、お料理・お飲物・室料・サービス料・消費税が含まれています。◎メニュー内容は変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください

◎詳しくはお問い合わせください。