



宴会場でのご法宴

プランには下記の内容が含まれております。

料理

+

飲物
(献杯用ワンドリンク)

+

その他
(室料・マイクロフォン)

+

サービス料10%

+

税金10%

お料理のご案内

※30名様を下回った場合は1名様につき¥1,000申し受けます。

※各種プランは大人30名様以上より承ります。

※季節によりメニュー内容が異なる場合がございます。

※お料理の確定は、14日前、最終のお人数ご変更は2日前の正午までお願いいたします。



光プラン ¥13,500

中国料理

季節の冷菜盛り合わせ／五目入りフカヒレスープ／米澤豚の酢豚 黒酢風味／広東点心三種／大むき海老のチリソース／帆立貝とキノコのクリーム煮／広東チャーハン／柔らかか杏仁豆腐

西洋料理

彩り野菜に包まれたカナダ産オマール海老のジュレ仕立て キャビア添え イカのペルノー風味、子持ち昆布、タコのジェノバ風に季節野菜を散りばめて／小野菜入りコンソメスープ／カサゴのポワレ 小麦添え 香草風味のブルブランソース／牛フィレ肉のソテー オリーブの香りと和風ソース／キャラメルと洋梨のムース 季節のフルーツ添え／コーヒー／パン



暁プラン ¥15,500

中国料理

季節の冷菜 各種盛り／干し貝柱入り五目フカヒレスープ／蟹爪の揚げ物と香港点心／旬野菜と牛肉の炒め／大むき海老の二種ソース チリソースとマヨネーズソース／鮑のオイスターソース／中華ちまき 搾菜／マンゴープリン タピオカ入りココナッツミルク

西洋料理

フォアグラの茶碗蒸し仕立て／旬の新鮮魚介カルパッチョ仕立て イタリア産レモンオイルに包まれて ルッコラのソース／コンソメスープ 茸のロワイヤルと共に／スズキのグリリエとアサリのサフランソース／牛ロース肉のロースト トリュフの香りと和風ソース／抹茶のムース 季節のフルーツ添え／コーヒー／パン



煌プラン ¥18,000

中国料理

本日の冷菜 各種盛り／フカヒレ入り蒸しスープ広東スタイル／牛フィレ肉のステーキ パーベキューソース／オマール海老のマヨネーズ焼きアジアスタイル／季節魚の紙包み焼き豆鼓風味／福建式餡かけチャーハン 搾菜／オリジナルデザート／メロン 杏仁豆腐 胡麻揚げ団子

西洋料理

サザエのコンフィと子持ち昆布 南仏野菜の煮込み バインを包んだイタリア産生ハム／海の幸のマリネ サラダ仕立てと香味野菜の和風ジュレ／森の茸のコンソメスープ バイ包み焼き／カナダ産オマール海老と北海道産ホタテ貝のグリリエ クリュスタッソース／大吟醸のグラニテ／牛フィレ肉のポワレ 季節野菜添え 赤ワインソース／ナチュラルチーズのクリーム 季節のフルーツ添え／コーヒー／パン

各種オプション

装花

- ・祭壇装花(1対) ¥11,000～
- ・写真フレーム装花 ¥33,000～
- ・卓上装花 ¥3,300～
- ・献花(1本) ¥385
- カーネーション ¥440
- 菊

演出

- ・司会者 ¥55,000～

演奏、思い出DVD作成など
ご希望がございましたら
お気軽にお申し付けください。

引き物〈ホテルオリジナルギフト〉

- ・焼き菓子詰め合わせ
- 8個入り ¥2,200
- 12個入り ¥3,100
- 20個入り ¥5,000
- ・パン詰め合わせ
- 6個入り ¥1,210
- 8個入り ¥1,870
- ・ペーパーバッグ
- 大判 ¥20
- 小判 ¥10

宿泊

遠方よりお越しいただく方々にも
安心してご参列いただけます。

印刷物

- ・案内状 ¥495～
- ・宛名代書 ¥220～
- ・席札 ¥165～
- ・メニュー印刷 ¥330～

飲物

- ・フリードリンク
- ※上記プランにプラス¥2,000でご利用いただけます。
(献杯用ワンドリンクは付きません)

フリードリンク内容

ビール、ウイスキー、日本酒、
焼酎、ワイン、ソフトドリンク



※各種オプションプランには消費税が加算されております。

