

忘・新年会

冬のご宴会プラン

大切な集いにふさわしい、美味しいお料理とくつろぎの時間を。

4,300円コース

サーモンのカルパッチョ
河北冬野菜と海老のサウザンサラダ
フィッシュ&チップス
自家製タルタルソース添え
山形ハーブ鶏のスパイスロースト
豚の辛味噌とんこつ鍋
うどん

5,300円コース

鰯のカルパッチョ
河北冬野菜とハムのシーザーサラダ
鶏肉とトッポギのチーズタッカルビ
炒飯
米沢一番育ちローストポーク
特製寄せ鍋
うどん

6,300円コース

鰯のカルパッチョ
河北冬野菜とハムのシーザーサラダ
鶏肉とトッポギのチーズタッカルビ
炒飯
魚介のパイ包み焼き
特選牛のグリル 山葵ソース
海鮮チゲ鍋
うどん

オプション

デザート 500円～ ケーキとフルーツなど

日本酒(720ml) 2,700円～

雅山流、月見うさぎ、冽、三代目 権右衛門など、
おいしい日本酒をご用意しています。

・上記コースの価格はお1人様あたりの税込金額となります。・お飲み物は別料金となります。・コース以外にもご予算に応じてご準備いたします。
・立食メニューにつきましては、お問い合わせください。

飲み放題 2,500円

各種コースと合わせてご利用ください。

ビール/ワイン/焼酎/ウイスキー/カクテル/
ノンアルコール/ソフトドリンク

※ご利用は2時間までとさせていただきます。延長される場合は30分毎にお1人様 500円の延長料金をいただきます。
※飲み放題メニュー以外のドリンクは別料金となります。
※参加者様全員でのご注文となります。

宴会場

ご参加人数やご要望に合わせた最適な会場
をご提案させていただきます。

宴会ご利用特典

ご宴会をご利用された方には、当日のご宿泊を、特別料金でご案内いたしますのでお気軽にご相談ください。

・表示金額は全て税込金額となります。・コース料理は20名様より、立食料理は30名様より承ります。・季節や仕入れ状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます。・アレルギーの原因となる原材料が含まれている場合があります。アレルギーをお持ちの方は事前にお知らせください。・その他、ご不明な点等ございましたら下記ホテル連絡先までお問い合わせください。