

シェフの
創作料理で彩る
特別な宴を

忘年会

Special Plan

大皿料理、個別盛り、フルコースと、シーンに合わせたスタイルでご提供いたします。

7,000円コース

大皿料理

炙り焼きサーモン
イタリア産トマト入りクスクス添え
具沢山クラムチャウダー
海老とジャガイモのスパイス風味
千葉県産“元気豚”ロースのグリル
ひとくち漁師飯
季節のデザート
コーヒー

8,000円コース

個別盛り

炙り焼きサーモン
イタリア産トマト入りクスクス添え
里芋饅頭と旬彩の蟹餡かけ
本日のお魚 西京焼きと湯葉巻き揚げ
特選牛のロースト グレイビーソースで
海鮮ちらし
季節のデザート
コーヒー

10,000円コース

フルコース

〈食前のお楽しみ〉序章のひと皿
〈冷前菜〉ジャルダン風に仕立てたサーモン
とサフランのソース
〈温菜〉冬陽に包まれた旬菜
〈お魚料理〉甘鯛の“エカイユ・グリエ”
旬の貝類と共に
〈お肉料理〉牛頬内の赤ワイン煮込み
〈デザート〉甘やかな余韻
パン、コーヒー

・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。・お飲みもの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。

【プラン販売期間】

2025
11/17 (月) MON.
↓
2026
1/31 (土) SAT.

飲み放題プラン お料理と合わせてご利用ください。

2,500円プラン

ビール/焼酎/ウィスキー/カクテル2種/
アップルジュース/ウーロン茶

2,800円プラン

ビール/焼酎/ウィスキー/ワイン(赤・白)/
カクテル2種/アップルジュース/ウーロン茶

※プランのご利用は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。

・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、立食メニューは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ございます。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宴会予約までお問い合わせください。

写真はイメージです。

一年の締めくくりや新たな年の幕開けを、
大切な方々と華やかに。
ホテルならではの上質な空間で、旬の食材を取り入れた
シェフ自慢の料理をご堪能ください。
職場のご宴会からご友人同士のパーティーまで、
心つながひとときをお過ごしください。