

2026 新年会ブッフェ

New Year Party

1.3 [SAT] - 2.28 [SAT]



※写真はイメージとなります。

ブッフェスタイル

立食 ¥7,800(税込) / 着席 ¥8,000(税込)

MENU

- ・有頭エビのマリネ
- ・ラタトゥイユ鴨スモーク添え
- ・ベビーホタテとカリフラワーのマリネ
- ・さつまいものサラダ
- ・旬菜焼き
- ・コールドミート盛り合わせ
- ・サーモンのパイ包み焼
- ・鯛の尾頭付き お造り三点盛り
- ・天麩羅盛り合せ
- ・若鶏のロースト トマトソース
- ・ローストビーフ マデラソース
- ・ホテル特製 ビーフカレー
- ・海老天そば
- ・ケーキ3種、フルーツグラス

FREE DRINK

ビール、ウィスキー、焼酎、ワイン、カクテル
ソフトドリンク、ノンアルコールビール

+200円で日本酒追加

■20名様より承ります。■予約は3日前迄となっております。



2026.1.3～2.28

ホテルならではの
上質な空間で
新年のご会食を演出します

2026

ご予約承ります
(8名様より)

新年会



※写真はイメージです。各プランには室料（2H）が含まれています

梅プラン

4,700 円(税込)

- ・オードブル盛り合わせ
- ・野菜のマリネと蒸し鶏のサラダ
- ・白身魚のムニエル
 柚子香る和風ソース
- ・豚肩ロース肉のロースト
 シャリアピンソース
- ・パン各種
- ・シェフ特製 冬のデザート
- ・コーヒー

竹プラン

5,800 円(税込)

- ・オードブル盛り合わせ
- ・お刺身盛り合わせ
- ・黒ムツのソテー
 バジルクリームソース
- ・牛脂肉のロースト
 和風おろしソース
- ・パン各種
- ・シェフ特製 冬のデザート
- ・コーヒー

松プラン

6,900 円(税込)

- ・ホタテのカルパッチョ
 有頭エビの柚子マリネ サラダ仕立て
- ・お造り盛り合わせ
- ・しらすと梅のサラダ
- ・真鯛のソテー サフランソース
- ・国産牛のロティ
 ～季節野菜を添えて～
- ・パン各種
- ・シェフ特製デザート盛り合せ
- ・コーヒー

フリードリンク 2,200 円(税込) +200円で日本酒も

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

お気軽にお問い合わせ・ご相談くださいませ

