



アーバンビュッフェがパワーアップ

秋の宴会フリースタイル付き

ビュッフェプラン 20名様より

2026年 9月1日 ~ 11月15日

魅せる美食が彩る秋の宴。

お席を越えて会話が弾む、華やかで自由なホテル
ビュッフェをお楽しみください。



ビュッフェプランは
フリースタイルも豪華

スタンダード ¥8,900 (税込)

少しボリュームを抑えた

ライト ¥7,900 (税込)

- ・タンダリーチキン
- ・茸のペペロンチーノ風
- ・秋刀魚のイタリアンマリネ
- ・茄子の煮浸し
- ・キヌアと彩野菜のサラダ
- ・紅ズワイガニのテリーヌ

- ・鯛の尾頭付きお造り 3種盛り
- ・天麩羅 3種盛り合せ
- ・若鶏のロースト 茸ソース
- ・ローストビーフ ハニーマスタードソース
- ・ホテル特製ビーフカレー
- ・とろろそば
- ・ケーキ3種、フルーツグラス

プレミアム ¥9,900 (税込)

- ・タンダリーチキン
- ・茸のペペロンチーノ風
- ・秋刀魚のイタリアンマリネ
- ・茄子の煮浸し
- ・キヌアと彩野菜のサラダ
- ・紅ズワイガニのテリーヌ
- ・天麩羅 4種盛り合せ

- ・鯛の尾頭付きお造り 4種盛り
- ・白身魚のホワイトソースグラタン
- ・あつき豚のロースト 茸ソース
- ・国産牛のロースト ハニーマスタードソース
- ・ホテル特製ビーフカレー
- ・ベーコンと秋茄子のスパゲティ
- ・ケーキ4種、フルーツグラス

ご予約
お問い合わせ

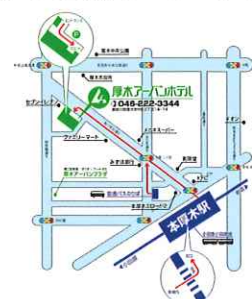
046-223-2442

 厚木アーバンホテル
Atsugi Urban Hotel

〒243-0018 神奈川県厚木市中町3-14-14

E-mail: enkai@auhf.co.jp <http://www.auhf.co.jp>

※メニューは変更になる場合がございます。





フリードリンク付き コース&大皿盛り

秋の宴会プラン

2026年9月1日～11月15日

秋の御宴席におすすめのプランをご用意しました。
8名様より人数に合わせた会場・スタイルにてご案内致します。



※写真はイメージです。※メニューは変更になる場合がございます。

※大皿盛りプランからのお取り分けはお一人様につき¥1,100 別途頂戴致します。(予約制)

コース (最大40名様まで)

- ・紅ズワイガニと海老の菜園風
- ・真鯛のカルパッチョ
- ・トリュフとパテドカンパーニュのサラダ
- ・金目鯛と魚介のパナシェ
- ・国産牛のロティ 茸ソース
- ・パン各種
- ・シェフ特製デザート盛り合せ
- ・コーヒー

¥11,000 (税込)

大皿盛り A

- ・秋のオードブル盛り合せ
- ・お刺身盛り合せ
- ・サーモンのソテー
茸クリームソース
- ・牛脂肉のロースト
ハニーマスタードソース
- ・パン各種
- ・シェフ特製 秋のデザート
- ・コーヒー

¥8,000 (税込)

大皿盛り B

- ・紅ズワイガニと海老の菜園風
- ・お造り盛り合せ
- ・スモークサーモンと茸のサラダ
- ・太刀魚のソテー
アメリケーヌソース
- ・あつぎ豚のロティ 茸ソース
- ・パン各種
- ・シェフ特製デザート盛り合せ
- ・コーヒー

¥9,000 (税込)

フリードリンク

・ビール・ウイスキー・ハイボール・焼酎(芋・麦)・ワイン
・ウーロン茶・ソフトドリンク各種 ★プラス200円で日本酒もOK

厚木アーバンホテル

<https://www.auhf.co.jp>

プランのご予約・お問い合わせはこちら(受付時間10:00-18:00)

☎046-223-2442

〒243-0018 神奈川県厚木市中町3丁目14番地14号

小田急線「本厚木駅」より徒歩6分/駐車場完備 提携駐車場 アーバンプラザ

