

# 美味しいホテルの 同窓会プラン

3スタイルからお選びいただけます。

## 01 個人盛りスタイル

お一人様ずつお料理をご用意。

## 02 卓盛りスタイル

大皿でお料理をご用意。  
※洋食または中華コースはbuffetスタイルも可能です。

## 03 箱膳スタイル

四つ切り箱でお料理をご用意。



和食



洋食



中華

# 紫苑

～しおん～

お一人様 / 税・サ・室料込 **¥7,500**

## 和・洋 プレミアム

- 個人盛り**
- 【和食】  
造り三種盛り(鮪・鯛・富士山サーモン)  
焚合せ(蛤と白身魚の旨出汁仕立て)  
握り寿司(鮪・勘八・生しらす・いくら・胡瓜の軍艦)
- 【洋食】  
オードブル五種盛り合せ  
白身魚のソテー 青海苔風味  
牛肉のロースト 季節の野菜添え  
季節のデザート・コーヒー

## 中華 プレミアム

- 個人盛り**
- 旬菜五種オードブル盛り合せ  
海の幸と季節野菜のあっさり炒め  
中華風ローストビーフ クルミソース  
ふかひれ入り蒸しスープ  
海老のマヨネーズ和え  
白身魚の蒸し物 豆豉ソース  
五穀米入り蓮の葉のおこわ  
フルーツ入り杏仁豆腐

# 桔梗

～ききょう～

お一人様 / 税・サ・室料込 **¥5,500**

## 和食 卓盛り

- 小鉢三種  
造り五種盛り(鮪・鯛・富士山サーモン・イカ・甘海老)  
焚合せ(馬鈴薯団子・牛リブロース旨煮・季節野菜)  
焼物(鰻かば焼き・長茄子)  
揚物(紅ズワイカニ爪・白身魚・季節野菜二種)  
握り寿司(鮪・勘八・帆立)  
デザート(季節のムースまたはゼリー・フルーツ二種)

## 洋食 卓盛り

- オードブル 野菜飾り盛り  
季節のポタージュスープ  
チキンのガランティーヌ  
サーモンのソテー ごま風味  
牛肉のグリル 季節の野菜添え  
ホテルメイドパン盛り合せ  
季節のデザート・コーヒーコーナー  
※buffetスタイルも可能です。

## 中華 卓盛り

- 旬菜五種オードブル盛り合せ  
海の幸の葱ソース和え  
牛肉と季節野菜の炒め物  
鶏の唐揚げ 香草ソース  
海老のチリソースがけ  
高菜チャーハン  
フルーツ入り杏仁豆腐  
※buffetスタイルも可能です。

# 橘箱膳

～たちばなはこぜん～

お一人様 / 税・サ・室料込 **¥5,000**

## 和・洋折衷 箱膳 スタイル

- 【和食】  
焚合せ(焼馬鈴薯寄せ・鰻・茄子揚煮・厚揚げ)  
揚物(紅ズワイカニ爪・白身魚・季節野菜二種)  
握り寿司(鮪・白身・海老)  
留碗(味噌汁)
- 【洋食】  
オードブル 飾り盛り  
生ハムサラダ  
牛肉のロースト 季節の野菜添え  
季節のデザート・コーヒーコーナー



※imagephoto

## 特典 同窓会プラン御利用特典

飲み放題特典

●平日(月～木) もしくは シニア(70歳以上) ドリンク1種サービス



飲み放題 **¥2,500** ●お一人様 税・サ込

- 瓶ビール(ノンアルコールビールを含む)
- ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース・緑茶)

下記より3種お選びください

- ワイン(赤・白) ●焼酎(麦・芋) ●ウイスキー ●日本酒 ●梅酒

※+¥300(税込)でカクテル3種の追加ができます。

※ご宴会時間は2時間とさせていただきます。時間延長お1人様30分毎500円(税込)※20名様より承ります。buffetと着席buffetは30名様より承ります。  
※お料理数の設定はご参加人数様と同じとさせていただきます。ご参加人数様を下まわる場合は別途会場費を申し受けます。※季節に応じて旬の食材に変更させていただきます。※入荷状況により一部メニューが変更になる場合がございます。※一部、加工牛肉を使用しているメニューがございます。

※imagephoto