



冬

宴会プラン

2025年12月1日(月)～
2026年2月28日(土)



冬の
海と大地の恵みを
贅沢に奏でる。

写真：10名盛料理



冬の
心弾む料理と
穏やかな時間を共に。

写真：10名盛料理

お一人様 **盛料理 5,000円** 税・サ込

- 天草産 みやび鯛のカルパッチョ
- 牛しゃぶサラダ
- 鶏の甘酢炒め
- 有頭海老のカダイフ揚げ
- りんどうポークロースグリル 柚子胡椒添え
- チキングラタン
- シーフードピラフ
- クリームブリュレ



冬の
和と旬を重ねる
至高の宴。

お一人様 **盛料理 4,000円** 税・サ込

- 炙りサーモンカルパッチョ
- 蒸し鶏とアボカドのサラダ
- チキンフリット レモンペッパー
- カニクリームコロッケ トマトソース
- タンドリーポーク
- しめじとベーコンと ほうれん草の和風パスタ
- ビーフガーリックライス
- クリームブリュレ

●ドリンク飲み放題

プラス 2,000円 税・サ込 (お一人様)

- ・ビール・ウィスキー
- ・日本酒・焼酎
- ・ワイン・カクテル
- ・ウーロン茶・ジュース

特典

- ・カラオケ
- ・宿泊特別割引
- ・マイクロバス 市内送迎(10名様以上)

お一人様 **冬の会席 5,000円** 税・サ込

【小 鉢】季節の小鉢	【肉料理】りんどうポークばら肉 シャリアビンソース
【刺 身】二種盛り	【飯 物】炊き込みごはん
【焼 物】鰯の照り焼き	【香の物】
【蒸し物】茶碗蒸し	【デザート】ホテル特製 パウンドケーキ
【揚 物】天ぷら 海老、季節の野菜	
【替え鉢】鶏つまみ 東陽産生姜鍋	

