

秋の味覚

パーティープラン

2024 9/1日～10/31木

ホテルシェフがお届けする「秋の食材」を使用したお料理と洗練されたホテルのおもてなしで宴のひとときを華やかに演出いたします

Autumn
Plan 2024

秋の味覚パーティープラン 2024

フリードリンク付き / 120分

卓盛料理 (全8品の大皿料理)

おひとり様 8,500円 10名様より

- ◆ オードブル3種盛り合わせ
- ◆ 白身魚のカルパッチョ サラダ仕立て
- ◆ 鮭のソテー 茸入りおろし和風ソース
- ◆ 鶏もも肉の香草風味焼き
- ◆ 奥豊後豚のステーキ 温野菜添え
- ◆ 秋の味覚 きのご御飯
- ◆ 抹茶と黒ゴマのムース ◆ コーヒー

正餐料理 (全7品のコース料理)

おひとり様 13,000円 10名様より

- ◆ 季節の前菜盛り合わせ
- ◆ さつまいものポタージュスープ
- ◆ サーモンのムニエル 帆立添え 焦がしバターソース
- ◆ 牛フィレ肉のポワレ シャンピニオン入りソース 温野菜添え
- ◆ パン ◆ カシスとオレンジのムース ◆ コーヒー

フリードリンク 120分

下記より6種類お選びいただけます

- ◆ 瓶ビール ◆ 焼酎 ◆ カクテル3種
- ◆ ウイスキー(ハイボール可) ◆ 梅酒
- ◆ ワイン(赤・白)
- ◆ ノンアルコールビール
- ◆ ソフトドリンク4種
(オレンジジュース・ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール)

さらに!

各プランにおひとり様プラス500円で
日本酒 もご用意いただけます

※表記の料金は全てお一人様の料金(消費税・サービス料込み)です。※ご利用時間は2時間(120分)です。延長の場合は、追加料金として30分につき、お一人様500円(税・サ込)がかかります。※お飲み物は、単品でのご注文も可能です。※ご利用人数は、10名様以上よりご予約を承ります。尚、ご利用日より1週間前迄にご予約ください。※天候や食材の仕入れ状況により、メニュー内容が一部変更になる場合がございます。※映像機材の貸し出しや、装花による会場演出・司会・アトラクション手配などお気軽にご相談ください。※本プランはOne Harmony及び各種特典・ポイント積算の対象外です。※写真はイメージです。

