



ホテル日航大分 オアシスタワー  
ご宴会プラン

夏を彩る宴の時間  
SUMMER PLAN  
サマープラン2025

期間 2025年 6月1日(日)～8月31日(日)



**5種類**のプラン  
から選べる!

卓盛料理3種、正餐料理2種の  
プランの中からスタイルに  
合わせてお選びいただけます。

卓盛料理に  
**本格中華**が新登場!

ホテル専任の中華シェフが  
お届けする「本格中華」が含まれる  
コースもお楽しみいただけます。

ホテルのご宴会  
おすすめ  
ポイント

**貸切り会場**で  
ごゆっくりとお過ごしください。  
ご利用人数に応じた10会場をご用意しております。

**洗練された料理と  
上質なサービス**  
ホテルならではの落ち着きある空間をご提供いたします。

本件についてのお  
問合せ・ご予約

宴会予約 tel.097-533-5910 fax.097-533-5947  
平日(月～金) 10:00～18:00



# サマープラン2025

[期間] 2025年 6月1日(日)～8月31日(日)

## 卓盛料理 (大皿料理 / 120分) ※10名様より承ります。



※卓盛料理 C のイメージです。

洋食と中華を  
お楽しみいただける  
卓盛料理



**A** お一人様 **5,000円**

Menu

- ◆ 前菜盛り合わせ (3種)
- ◆ シーフードとショートパスタのサラダ
- ◆ 白身魚の揚げおろし 季節の野菜添え
- ◆ 麻婆豆腐
- ◆ 若鶏のロースト プロヴァンス風
- ◆ 炒飯

**B** お一人様 **6,000円**

Menu

- ◆ 前菜盛り合わせ (4種)
- ◆ 炙りマグロの柚子胡椒風味 サラダ仕立て
- ◆ 白身魚のパン粉焼き 小海老添え
- ◆ 鶏ももの味噌焼き 季節の野菜添え
- ◆ 牛肉の青椒肉絲
- ◆ 冷製おろし蕎麦
- ◆ マンゴーのムース ◆ コーヒー

**C** お一人様 **8,000円**

Menu

- ◆ 前菜盛り合わせ (洋・中 5種)
- ◆ 大分県産鯛のカルパッチョと大分県産鰻の和風ジュレ
- ◆ 海老のチリソース
- ◆ 若鶏のグリル ガーリック風味 季節の野菜添え
- ◆ 牛肉のカットステーキ 和風ソース
- ◆ 冷製おろし蕎麦
- ◆ マンゴーのムース ◆ コーヒー

## 正餐料理 (コース料理 / 120分) ※10名様より承ります。



※正餐料理 B のイメージです。

※本日のスープは 6月が温製・7月8月が冷製となります。

**A** Menu お一人様 **10,000円**

- ◆ 季節の前菜盛り合わせ ◆ 本日のスープ
- ◆ 真鯛とムール貝のマリエール 香草風味
- ◆ 牛フィレ肉のポワレ 赤ワイン風味のソース 季節の野菜添え
- ◆ フランポワーズとココナッツのムース ◆ パン ◆ コーヒー

**B** Menu お一人様 **12,500円**

- ◆ お楽しみのアミューズ ◆ 季節の前菜盛り合わせ ◆ 本日のスープ
- ◆ 平目のアルペール風 海老のプレゼ 季節の野菜添え
- ◆ 国産牛フィレ肉のポワレ トリュフ風味のソース
- ◆ フランポワーズとココナッツのムース レアチーズ ◆ パン ◆ コーヒー

## フリードリンク ※単品でのご注文も可能です。



**8種のフリードリンク 120分** お一人様 **2,500円**

Menu 瓶ビール、焼酎、ウイスキー (ハイボール可)、カクテル3種、ワイン (赤・白)、梅酒、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! 上記の料金を  
プラス 500円 で  
**日本酒** も  
飲み放題にお付けできます。

※表記の料金は、消費税・サービス料が含まれております。※本プランは宴会場使用料が含まれております。※ご利用時間は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(消費税・サービス料込み)がかかります。※お飲み物は別途料金が必要です。※ご利用日より1週間前迄にご予約ください。※本プランはOne Harmony会員の割引・特典・ポイント積算は対象外です。※卓盛料理は、お客様自身でお取りいただけます。※天候や食材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。※写真はイメージです。