

hotel nikko oita oasis tower

秋の味覚

パーティープラン

2025 9/1^月～10/31^金

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
宴のひとつを華やかに演出いたします

Autumn
Plan 2025



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

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



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)
- ◆ 薫焼き鰯のたたきのカルパッチョ サラダ仕立て
- ◆ 白身魚と茸の白ワイン蒸し カボス風味のソース
- ◆ 油淋鶏
- ◆ 豚バラ肉と秋野菜の塩炒め
- ◆ 五目焼きそば

B お一人様 6,000 円

Menu

- ◆ 前菜盛り合わせ (洋・中 4種)
- ◆ サーモンのカルパッチョ サラダ 柚子風味のドレッシング
- ◆ 秋刀魚のフリット 小柱のソテー添え かぼす風味のソース
- ◆ 鶏もも肉の肉ロールのブレゼ 数種類の茸添え
- ◆ 国産豚肉と秋茄子の中華炒め
- ◆ 茸ごはん ◆ チョコレートケーキ ◆ コーヒー

C お一人様 8,000 円

Menu

- ◆ 前菜盛り合わせ (洋・中 5種)
- ◆ 大分県産太刀魚のカルパッチョ 柚子風味のドレッシング
- ◆ サーモンのポワレ 小柱添え かぼす香る白ワインソース
- ◆ 鶏もも肉のグリル 香草風味 椎茸のグラタン添え
- ◆ 牛肉のカットステーキ シャンピニオン入り洋風ソース
- ◆ 四川風担々麺
- ◆ 抹茶と黒ごまのムース ◆ 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。

A お一人様 10,000 円

Menu

- ◆ 季節の前菜の盛り合わせ ◆ ポタージュ ガルビュ
- ◆ サーモンのソテー ケッパーとトマト入りソース
- ◆ 牛フィレ肉のポワレ 茸入り赤ワインソース 季節の野菜添え
- ◆ モンブランのガトー ◆ パン ◆ コーヒー

B お一人様 12,500 円

Menu

- ◆ お楽しみのアミューズ ◆ 季節の前菜の盛り合わせ ◆ 松茸入りコンソメスープ
- ◆ カサゴのソテーと帆立貝のグリル 季節の野菜添え
- ◆ 国産牛フィレ肉のポワレ ソースムールド
- ◆ モンブランのガトーとマスカルポーネのムース ◆ 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!

左記の料金を
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きます。※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。