



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2026

期間 2026年 6月1日(月)～8月31日(月)

3種類のプラン  
から選べる!

卓盛料理3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。

ホテルメイドの  
本格中華

ホテル専任の中華シェフがお届け  
する「本格中華」を各コース内で  
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下さい。

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2026

[期間] 2026年 6月1日(月)～8月31日(月)

## 卓盛料理 (大皿料理 / 120分) ※10名様より承ります。



※卓盛料理のイメージです。



**A** お一人様 **7,000円**

Menu **フリードリンク付き**

- ◆ 洋中前菜 3種盛り合わせ  
ニンニクパイタン  
・ 蒜汁白湯 (鶏胸肉のガーリックソース)  
・ カナッペ ・ コールミート
- ◆ 小海老・コーン・枝豆の Pasta サラダ
- ◆ ツォンヨウエイビエン  
葱油魚片 (白身魚の蒸し物 葱油ソース)
- ◆ 春巻と若鶏の唐揚げ
- ◆ ポルペッティ (イタリア風肉団子)
- ◆ カレーピラフ
- ◆ コーヒー

**B** お一人様 **8,500円**

Menu **フリードリンク付き**

- ◆ 洋中前菜 4種盛り合わせ  
ニンニクパイタン  
・ 蒜汁白湯 (鶏胸肉のガーリックソース)  
・ キッシュ ・ コールミート ・ テリヤキ
- ◆ 炙りマグロのカルパッチョ 香味野菜のシフォナード
- ◆ 白身魚のオープン焼き レモンペッパー風味
- ◆ ガイヤーン (タイ風グリルチキン)
- ◆ ユチヤップコクファイ  
果汁肉塊  
(豚肉のフルーツ入りホットスウィートソース)
- ◆ 冷やしうどん
- ◆ デザート
- ◆ コーヒー

**C** お一人様 **10,000円**

Menu **フリードリンク付き**

- ◆ 洋中前菜 5種盛り合わせ  
ニンニクパイタン  
・ 蒜汁白湯 (鶏胸肉のガーリックソース)  
・ キッシュ ・ コールミート ・ テリヤキ ・ パテ
- ◆ 大分産真鯛のクリュと小柱のポシェ 夏野菜のカクテル
- ◆ 海老と烏賊のタイ風チリソース
- ◆ 若鶏のソテー シャンファイナソース
- ◆ 牛肉のカットステーキ 和風おろしのソース
- ◆ 冷やし酸辣湯麺  
スーラータンメン
- ◆ デザート
- ◆ 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

- 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! 左記の料金に  
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。※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。