

秋の味覚

パーティープラン

2026 9/1^火 ~ 11/15^日

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



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。

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

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いた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



秋の味覚パーティープラン2026

卓盛料理 (大皿料理 / 120分) ※10名様より承ります。



洋食と中華を
お楽しみいただける
卓盛料理



A お一人様 7,500円

Menu フリードリンク付き

- ◆ 洋中前菜 3種盛り合わせ (蒸し鶏の生姜ソース・鴨のスモーク・カナッペ)
- ◆ 鰹と海藻のサラダ仕立て
- ◆ 海鮮つみれのチリソース
- ◆ 牛すじ入り麻婆揚げ豆腐
- ◆ 鶏もも肉のロースト カチャトーラ風
- ◆ 五目炒飯 ◆ 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 (蒸し鶏の生姜ソース・鴨のスモーク・カナッペ・ハム)
- ◆ マグロのカルパッチョ 柚子風味 サラダ仕立て
- ◆ 白身魚とアサリのプレゼ ヅップ・ディ・ベッシェ風
- ◆ 鶏肉のフリット かぼす風味の油淋鶏ソース
- ◆ 豚ロース肉のステーキ 茸入り和風おろしのソース
- ◆ 鮭と野菜のピラフ
- ◆ 宇治抹茶のムース ◆ 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 (蒸し鶏の生姜ソース・鴨のスモーク・カナッペ・ハム・テリーヌ)
- ◆ トラウトサーモンと焼茄子のカクテル かぼす風味のジュレ
- ◆ 蟹玉と海老のチリソース
- ◆ 鶏もも肉のソテー ハニーマスタードソース
- ◆ 牛肉のカットステーキ 茸入り和風おろしのソース
- ◆ 中華ちまき
- ◆ 栗のモンブラン ◆ 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 Menu フリードリンク付き お一人様 12,000円

- ◆ 秋の味覚前菜盛り合わせ
- ◆ 薩摩芋のポターージュ
- ◆ 牛フィレ肉のポワレ 茸入りソース・マルシャンドヴァン
- ◆ カシスとピスタチオのガトー ◆ パン ◆ コーヒー

B Menu フリードリンク付き お一人様 13,000円

- ◆ 秋の味覚前菜盛り合わせ ◆ 薩摩芋のポターージュ
- ◆ トラウトサーモンのソテー かぼす風味の白ワインソース
- ◆ 牛フィレ肉のポワレ ソース・グレイビー 季節の野菜添え
- ◆ カシスとピスタチオのガトーとオペラ ◆ 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

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800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。