

# プレミアムパーティプラン

和食・洋食各料理長こだわりのお料理と、プレミアムビール3種類を飲み放題のプレミアムな宴会プランを、特別謝恩価格でご用意いたしました。

フリードリンク付



## 和洋折衷コース

和食も洋食も食べたい！  
幅広い年齢層の方に大好評な  
和食と洋食のコラボレーション  
当ホテル1番人気の和洋折衷コース

- |          |                  |
|----------|------------------|
| 《前 菜》    | 季節の組肴・旬の焼肴       |
| 《小 鍋》    | 季節の小鍋仕立て         |
| 《造 里》    | 三種盛り             |
| 《揚 物》    | 魚介類の天ぷら          |
| 《お口直し》   | お口直しのソルベ         |
| 《魚料理》    | 海の幸のプロヴァンス風      |
| 《肉料理》    | 牛フィレ肉のポワレ 季節野菜添え |
| 《御 飯》    | 鯛茶漬 香の物          |
| 《デザート》   | デザートの盛り合わせ       |
| 《デミコーヒー》 |                  |



※写真はイメージです。

通常価格

お一人様

11,600円

特別謝恩価格

お一人様

9,860円

特典

- 乾杯用スパークリングワイン又は乾杯用日本酒
- 挨拶用マイク1本

ご予約制

ご予約は着席10名様よりとさせていただきます。(少人数の場合はご相談ください)



## 西洋料理コース

オマール海老や  
国産牛フィレ肉とフォアグラ等  
高級食材を用いた  
上質な洋食のコース料理

- 《オードブル》 オマール海老とホタテ貝の  
サラダ仕立て
- 《スープ》 本日のポタージュ
- 《魚料理》 鮮魚のポワレ プールブランソース
- 《お口直し》 お口直しのソルベ
- 《肉料理》 国産牛フィレ肉とフォアグラの  
ステーキ トリュフソース
- 《デザート》 デザートの盛り合わせ
- 《デミコーヒー》
- 《パン》



※写真はイメージです。

フリードリンク  
メニュー

サッポロ エビス・サントリー プレミアムモルツ・アサヒ ドライブレミアム豊醸・  
焼酎(麦・芋・米)・日本酒・ワイン・ハイボール・ウイスキー・ソフトドリンク6種類

《オプション》追加ドリンク1種 各400円(梅酒、カクテル、チューハイ、ノンアルコールビール)



## 和会席コース

京都牛の小鍋仕立てやイセ海老の菜種焼  
等高級食材を用いた  
「京都府の現代の名工」受賞料理長による  
特別な和会席をご堪能ください

- |          |            |
|----------|------------|
| 《前 菜》    | 季節の組肴・旬の焼肴 |
| 《椀替り》    | 茶わん蒸し      |
| 《小 鍋》    | 京都牛の小鍋仕立て  |
| 《焼 物》    | イセ海老の菜種焼   |
| 《炊 物》    | 旬の炊合せ      |
| 《揚 物》    | 魚介類の天ぷら    |
| 《飯 物》    | 寿司盛合せ      |
| 《吸 物》    | 季節の清汁仕立て   |
| 《水菓子》    | 季節のゼリー寄せ   |
| 《デミコーヒー》 |            |

