

昨年好評のコース仕立てと卓盛を味わえる  
ハーフ&ハーフプランがバージョンアップ

お得に贅沢を味わえる特別メニュー

# 冬のご馳走 ハーフ&ハーフ プラン



お一人様(税サ込)  
フリードリンク付き

## 7,700円

2020 12/1 TUE - 2021 2/28 SUN

- ◇スモークシーフードのカクテル◇合鴨のパテ オレンジ風味
- ◇カニのフラン◇オマール海老のワイン蒸し クリームソース
- ◇ホテル特製ビーフシチュー◇シーフードのピラフ
- ◇デザート盛り合わせ◇デミコーヒー

フリードリンク

- ビール●日本酒●焼酎(麦・芋・米)●ワイン(赤・白)●ウイスキー●ハイボール
- チューハイ●梅酒●カクテル(カシスオレンジ・カシスソーダ・カシスウロン・ジントニック・ジンバック・オレンジブロッサム・スクリュードライバー・ウォッカトニック・ブルドッグ)
- ノンアルコールビール●ソフトドリンク(ウロン茶・オレンジジュース・グレープフルーツジュース・グレープジュース・コーラ・マンゴージュース)

料理長 射場 浩生

数々のレストランで修行を積み、  
カフェ ポーマニエールの料理長を歴任し、  
当ホテルで20年の経験を持つ

**ご予約制**

ご予約は6名様より、テーブルの配置につきましても座席の間隔等について  
配慮のうえご案内させていただきます

※宴会ご利用のお客様に限り特別割引宿泊プランを承ります。※運転されるお客様へのアルコール類の提供はお断りしております。  
※他の割引との併用はできません。※お料理内容は素材を多少変更する場合があります。※当ホテルは国産米を使用しております。



CENTNOVUM KYOTO  
ホテルセントノム京都

Tel.075-682-8788(宴会予約) Fax.075-682-8787

〒601-8004 京都市南区東九条東山王町19-1(竹田街道八条東入ル)