

同窓会 プラン

ご友人や恩師との久々の再会を
美味しいお食事と共にお楽しみください。



2025年 3月31日(月)まで

※除外日: 12月30日(月)～1月5日(日)



宴会場【buffet料理(立食 or 着席)】

◆ご利用人数.....20～300名さま

◆ご利用時間.....2時間

※ご利用時間延長は30分毎、お1人さま追加¥1,000にて承ります

カジュアルプラン¥7,500
(ノンアルコール)

スタンダードプラン¥9,500

※いずれもお1人さま料金

選べる
特典

以下の特典より1点お選びいただけます。

- 1 ご利用時間30分延長(通常2時間⇒2時間30分ご利用可能)
- 2 乾杯用スパークリングワイン人数分
- 3 ステージ設営料サービス(会場に応じて)



プランに含まれるもの

お料理、お飲みもの(フリードリンク)、
室料、有線マイク2本(50人未満は1本)、BGM

- フリードリンク... ビール、ノンアルコールビール、ワイン(赤・白)、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク
(スタンダードプラン) ※カジュアルプランは、ソフトドリンクのみのご提供です ※1アイテム追加 お1人さまプラス¥500で承ります

フリードリンク追加オプション(カジュアルプランのみ)

スパークリングワイン、ワイン、ウイスキー、カクテル3種、焼酎 よりチョイス

【オプションA】3アイテム追加：お1人さま ¥1,000

【オプションB】ビール+3アイテム追加：お1人さま ¥1,500

※1アイテム追加は お1人さま ¥500 ※ご参加者さま全員のお申し込みが必要です

詳しくはホテルHPを
ご覧ください



※表記料金は税金・サービス料が含まれております

MENU 2024-25

同窓会プラン メニュー

宴会場

カジュアルプラン

お1人さま ¥7,500

お料理【buffet料理】

〈着席・立食〉

〈冷製料理〉

シュリンプカクテル

海の幸と彩り野菜のレモン風味マリネ

お魚のカルパッチョ

お魚と香味野菜のエスカベッシュ

コールミート各種

ペイザンヌサラダ

サンドイッチ取り合わせ

〈温製料理〉

フィッシュ&チップス

海老と白身魚のチリソース

白身魚のアクアパッツア

バスク風ミートボール

ポークのロースト ハニーマスタードソース

若鶏の照り焼きグリル

ビーフと茸の和風のピラフ

ベーコンと野菜のペペロンチーノ ペンネ

〈デザート〉

デザート各種

アイスクリーム、シャーベット

コーヒー、紅茶

スタンダードプラン

お1人さま ¥9,500

お料理【buffet料理】

〈着席・立食〉

〈冷製料理〉

シュリンプカクテル 野菜のブルーデ添え

シーフードと彩り野菜のジェノヴァ風

お魚のカルパッチョ 柑橘風味

ポークの冷しゃぶ仕立て エスニック風

パテドカンパーニュ・ドライフルーツ&キッシュロレーヌ

蒸し鶏とカラフル野菜のチョップドサラダ

サンドイッチ取り合わせ

〈温製料理〉

揚げ物色々

シーフードのスパイシーソテー

白身魚のソテー アンチョビバターソース

ローストビーフ レフォールの香り

ポークロースト オニオンソース

チキンのグリル プロヴァンス風

サーモンと小松菜の和風ピラフ

ペンネ “アラビアータ”

〈デザート〉

デザート各種

アイスクリーム、シャーベット

コーヒー、紅茶