

Special Party Plan

スペシャルパーティプラン メニュー

宴会場

カジュアルプラン

お1人さま ¥9,000

お料理【ブッフェ料理(洋)】

〈立食〉

〈冷製料理〉

海老と青豆クリームのカクテル
海の幸と彩り野菜のレモン風味マリネ
ロミロミサーモン
お魚と香味野菜のエスカベッシュ
野菜とチーズのスパニッシュオムレツ
コールミート各種
蟹サラダ、シーザーサラダ
サンドイッチ取り合わせ

〈温製料理〉

蛸とポテトのアヒージョ
海老と白身魚のチリソース
お魚のソテー 焦がしバターソース
ビーフ鉄板焼き または ビーフフライパン焼き
ポークと根菜のポトフ マスタードの香り
若鶏のグリル ガーリック&ブラックペッパー風味
鯛めしピラフ
スパゲティ アマトリチャーナ

〈デザート各種〉

ホテル特製デザート各種
コーヒー、紅茶

コンフォートプラン

お1人さま ¥11,000

お料理【ブッフェ料理(洋・和洋)】

〈立食〉

〈冷製料理〉

和前菜飾り台盛り

蟹と花野菜ブルーテのカクテル
海老とポテトのグリルジェノヴァ風
真鯛の焼き霜薄造り いくら飾り
スモークサーモン オニオン、ケッパー添え
パテドカンパーニュ&キッシュロレーヌ
コブサラダ、柑橘風味の野菜のグリル
サンドイッチ取り合わせ

〈温製料理〉

串揚げいろいろ
ガーリックシュリンプ
お魚の中華風蒸し物 葱と生姜の香り
リブビーフ鉄板焼き または リブビーフフライパン焼き
ポークの香草風味ロースト“ボルケッタ”
若鶏のハーブグリル プロヴァンス風
ビーフとマッシュルームのピラフ
スパゲティ ボンゴレ ビアンコ

〈デザート各種〉

ホテル特製デザート各種
季節の果物
コーヒー、紅茶

デラックスプラン

お1人さま ¥13,000

お料理【ブッフェ料理(洋)】

〈立食〉

〈冷製料理〉

握り寿司、押し寿司取り合わせ
和前菜飾り台盛り

車海老の柑橘風味カクテル
冷製雲丹のフラン 生姜風味のコンソメジュレ
カンパチのカルパッチョ いくら飾り
フォアグラ入りパテアンクルート
ビーフのたたき風 あしらひ一式
いろいろ野菜のバーニャソース
サンドイッチ取り合わせ

〈温製料理〉

海の幸と野菜のスパイスソテー
すずきのパイ包み焼き ナンチュアソース
舌平目のムニエル レモン風味の焦がしバターソース
国産牛鉄板焼き または 国産牛フライパン焼き
骨付き仔牛肉のソテー 香草サラダ添え
合鴨とフォアグラのミルフィユ
ポर्टピアホテル名物料理“ビーフカレー”
蟹のトマトクリームスパゲティ

〈デザート各種〉

ホテル特製デザート各種
季節の果物
コーヒー、紅茶

※椅子付ブッフェ(卓盛)に変更の場合、お1人さまプラス¥1,000で承ります(献立も変更になります)

南館3F パーティルーム

キーノートプラン

ドリンクプラン お1人さま ¥4,500 おつまみ(乾きもの)

キーノートプラン お1人さま ¥7,000

お料理 〈冷製料理〉バラエティーオードブル / シュリンプカクテル / コールミート / キッシュ
クリームチーズタルトとブリオッシュサラミ / プロセスチーズ&クラッカー / カクテルサンドイッチ
〈温製料理〉ミックスピッツァ / フライドチキン / クラブミートピラフ / ビーフスパゲティ
〈デザート各種〉ホテル特製デザート / フレッシュフルーツ / コーヒー、紅茶

ロイヤルプラン お1人さま ¥9,000

お料理 〈冷製料理〉海の幸と彩り野菜のレモン風味マリネ
スモークサーモン オニオン、ケッパー添え / お魚と香味野菜のエスカベッシュ
キッシュ2種 / コールミート各種 / 季節野菜サラダ / サンドイッチ取り合わせ
〈温製料理〉海の幸ときのこ、ポテトのアヒージョ / お魚のソテー 焦がしバターソース
ビーフのグリル 温野菜添え / ミートボールとキャベツのトマト煮込み“カッスーラ”
ジャーマンポテト / 若鶏の照り焼き / 五目中華焼き飯 / ベーコンと野菜のペペロンチーノスパゲティ
〈デザート各種〉ホテル特製デザート各種 / コーヒー、紅茶

本館2F バー レストラン

レストランプラン

グループプランA お1人さま ¥3,500

お料理 おつまみ盛り合わせ

グループプランB お1人さま ¥5,500

お料理 アペタイザー / サラダ
フリットミスト / ピザ
フルーツ

※食材入荷等の都合により献立の変更がございます
※いずれも税・サービス料込