夏のご宴会プラン

2024
6/1 sat ▸▸ 8/31 sat

プラン内容

料理　飲み物　会場費(2時間)
基本音響照明

ご利用時間

2時間制
会場延長30分毎 500円 / 人数

暑気払いや納涼会 同窓会など
楽しい夏のひとときにおすすめのプランをご用意しました

plan A　¥7,000　7品卓盛 ＋ 飲み放題
和中折衷 or 和洋折衷 or 洋中折衷

plan B　¥8,000　個々盛 ＋ 飲み放題
和会席 or 洋中個々盛

plan C　¥10,000　オーダーメードコース ＋ 飲み放題
お客様とご相談のうえ メニュー内容をご提案いたします

2時間飲み放題
DRINK MENU

ビール　ウイスキー　焼酎　日本酒　ワイン　カクテル
ハイボール　レモンサワー　梅酒　ノンアルコールビール
ノンアルコールカクテル　ソフトドリンク

和中卓盛

お一人様 **7,000**円 [税サ込]
『和中卓盛7品』＋ 飲み放題

クラゲと烏賊の葱ソース
季節の御魚薄造り
豚トロと夏野菜 青じそ風味
ズッキーニとチキンのはさみ揚げ
牛肉とパプリカのピリ辛炒め
B 穴子飯
杏仁豆腐

和洋卓盛

お一人様 **7,000**円 [税サ込]
『和洋卓盛7品』＋ 飲み放題

夏野菜と魚介のセビチェ
季節の御魚薄造り
鰻と出し巻き盛り合わせ
鮪カツ 味噌マヨ
A 豚ロース肉のピッツァイオーラ
B 穴子飯
抹茶のパンナコッタ

洋中卓盛

お一人様 **7,000**円 [税サ込]
『洋中卓盛7品』＋ 飲み放題

サラダ ニソワーズ
牛肉のカルパッチョ チプリアーニ風
ズッキーニとチキンのはさみ揚げ
県産豚とパプリカのピリ辛炒め
A マライティッカ
阿蘇高菜と蟹炒飯
抹茶のパンナコッタ

グレードアップ GRADE UP
＋¥1,000で変更できます　A あそび豚の豚肩ロースのロティー 冷製ジャポネソース / B 寿司盛り合わせ [握り三種・巻き一種]
＋¥1,000で追加できます　C フカヒレ餡の中華茶碗蒸し

和会席

お一人様 **8,000**円 [税サ込]
『和会席コース8品』＋ 飲み放題

先附	南蛮漬け　蒸し鶏わさび和え　小松菜と湯葉のお浸し
吸物	焼鱧ともずくの吸物
御造り	二種盛り
蓋物	鰻と冬瓜 銀あんかけ
焼物	ローストビーフ サラダ仕立て
揚物	海老東寺揚げ　夏野菜の天婦羅
食事	穴子飯　赤出し
水菓子	季節の甘味

洋中個々盛

お一人様 **8,000**円 [税サ込]
『洋中個々盛7品』＋ 飲み放題

鯖と豚肉のテリーヌ 夏野菜のピクルス添え
中華風鯛の刺身
フカヒレ冬瓜スープ
大阿蘇鶏と枝豆 山椒風味
牛腥肉の軽い煮込み 茄子のピューレ添え 柚子胡椒のジャポネソース
阿蘇高菜と蟹炒飯
マンゴープリン

オーダーメード ORDER MADE
お一人様 **10,000**円 [税サ込]
『オーダーメードコース』＋ 飲み放題
＊お客様とご相談のうえ メニュー内容をご提案いたします

ホテルメルパルク KUMAMOTO
〒860-8517 熊本市中央区水道町14-1
TEL. 096-355-6318

【公式HPはこちら】

※写真はすべてイメージです ※8名様以上から承ります
※プラン料金には2時間の室料が含まれております お時間延長の場合は別途追加料金を頂戴いたします
※熊本県産米を使用しております ※飲酒後の運転はご遠慮ください
※暴力団関係者のご利用はお断りします※事前にご予約をお願いいたします
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます 予めご了承ください

2024.3