

忘新年会プラン

2023-2024

ホテルならではのサービスで安心の宴会

ご予約承り中!

プランメニューは一例です。ご予算に応じてご対応致しますので、どうぞお気軽にご相談ください。
 下記は参考内容となります。



今年一番オススメ!和食と洋食のコラボでお届けする折衷料理

和洋卓盛料理

¥6,600(税込)

MENU

- 前菜/前菜五種(銀鱈西京焼、胡麻豆腐、鰻巻、枝豆、イクラの吸いとろ、蛸梅肉和え)
- 温前菜/豚肉の煮込み アニス風味
- 造り/料理長特撰お造り五種盛り合わせ
- 揚げ物/ホタテ貝のフリット サラダ添え オーロラソース
- 肉料理/特撰牛ヒレ肉のグリル 和風ソース
- 飯物/握り寿司
- 吸い物/なめこの合わせ味噌汁
- 特製デザート



洋食卓盛料理 ¥6,600(税込)

MENU

- 魚介のマリネ 野菜添え
- スモークサーモンのオニオン添え ケッパー風味
- 国産若鶏胸肉 サラダ仕立て
- 特撰牛ローストビーフ
- 鮮魚のアクアパッツァ
- トマトパスタ
- タンドリーチキン
- ビーフストロガノフ
- シーフードピラフ
- デザート~フルーツ盛り合わせ~

和食会席料理

¥7,700(税込)

- 前菜/前菜盛り合わせ(銀鱈西京焼、胡麻豆腐、ホタテと青葱のぬた、イクラの吸いとろ、竹千社唐 ぶどう豆)
- 煮物/鯛カブラ 海老芋 柚子の香
- 向付/本鮪、サーモン、イカ、甘エビ
- 台の物/近江牛サーロイン 季節の焼き野菜
- 揚げ物/海老奉書巻揚げ
- 小鍋/寒鰯しゃぶ
- 口替り/数の子 松前漬
- 飯物/蟹ご飯 ●香の物/三種盛り
- 水物/抹茶プリン





FREE DRINK Menu

「プリフィクスフリードリンク」

¥2,530 (税込)

15種類のドリンクからお好きな8種類を選べる

- ビール ●日本酒 ●焼酎 ●ウイスキー ●カクテル ●梅酒 ●ハイボール
- ワイン(赤・白) ●ノンアルコールビール ●烏龍茶 ●グレープフルーツジュース
- オレンジジュース ●ジンジャエール ●コーラ ●ノンアルコールカクテル

「ソフトドリンク・フリードリンク」

¥1,100 (税込)

ノンアルコールカクテル、ウーロン茶、オレンジジュース
グレープフルーツジュース、コーヒー、紅茶

宴会場・小宴会場・和宴会場



アリーナ
(グラツィエ館)

天井高6,5m、広さ700㎡の
大空間を分割して便利に
使えるグラツィエのメイ
ンバンケット。ゲストの
人数に応じて分割、フレ
キシブルなレイアウトが
可能です。250インチの
大型スクリーンでの映
像演出も魅力です。



シェーナ
(ソプラ館)

開放感あふれる宴会
場は、白を基調とす
るモダンな印象。会
場内に2箇所モニタ
ーが設置され、使い
勝手のいい宴会場と
なっています。



オペラ
(グラツィエ館)

バルコニー付きのおし
ゃれな小宴会場。こじん
まりとしたお集まりや、
少人数の宴会におすす
めです。



八雲
(ソプラ館)

豊でありながらモダ
ンな印象の和宴会場
は、館内唯一のお座
敷仕様となります。
落ち着いた雰囲気
で円卓や御膳でも対
応可能です。

提携コーポレート企業様対象

選べる
3つの特典

SPECIAL TOKUTEN



会議と併用の場合…
会議室料
半額!

SPECIAL TOKUTEN



月曜～木曜の平日宴会限定
ドリンク8チョイスが→
10種類に!

SPECIAL TOKUTEN



スクリーン&
プロジェクター
使用料サービス!
※但し、先着順数量限定。

レストラン(個室)での少人数宴会のご案内

日本料理「竹生島」

個室

「季節の懐石」 6,600円 / 8,800円 / 13,200円



白梅

6名様～25名様



紅梅

6名様～18名様



さくら

6～8名様



楽茶亭

2～6名様

リストラテ「ラ・スピアツジャ」



※半個室ブース
6名様～12名様

(完全個室ではありません)

炭火イタリアンが人気

「イタリアンコース」 6,600円 / 8,800円 / 13,200円



GRAZIE-QR-CODE