

冬の宴会プラン

2026.12.1(火) - 2027.2.28(日)

要予約

1週間前まで
5名様以上

庄内冬の風物詩・寒鱈汁!



7品

和洋会席

お一人様
税・サービス料込

¥6,000

(¥4,958税・サ別)

- ◆ 洋食前菜3種盛り ◆ 御造里3点盛り
- ◆ 厚切りローストビーフ(フレンチマスタードとバルサミコのソース)
- ◆ 鱈のから揚げと焼き大根 八宝あなかけ
- ◆ 握り寿司2種とのり巻き ◆ 鱈汁
- ◆ ラ・フランスの赤ワインジュレ 濃厚ショコラ添え

7,000円以上のご宴会も承ります

身体があたたまる品々を。



7品

洋中会席

お一人様
税・サービス料込

¥5,000

(¥4,132税・サ別)

- ◆ マグロスモークのガトー仕立て(カルパッチョ)
- ◆ 白菜と水餃子の清湯スープ
- ◆ 麻婆白子 ◆ 鶏肉と冬野菜の黒酢炒め
- ◆ 三元豚のポークチョップ パルメザン風味
- ◆ 五目あなかけおこげ ◆ 林檎のシブスト

和洋中盛込

お一人様
(税・サ込)

¥4,000

(¥3,305税・サ別)

7品

- ◆ 海老とブロッコリーのオーロラソース
- ◆ ホタテと角切彩り野菜のバター醤油焼き
- ◆ 日本海海鮮サラダ ◆ コック・オー・ヴァン
- ◆ 白菜と肉団子のとろとろ煮
- ◆ ポロネーゼのチーズドリア ◆ 甘酒きなこプリン



buffetプラン

お一人様
(税・サ込)

¥4,000

(¥3,305税・サ別)

11品

- ◆ ローストビーフ ◆ 海老のチリソース
- ◆ 御造里盛り合わせ ◆ 寿司盛り合わせ
- ◆ デザート盛り合わせ 他6品

*1週間前まで15名様以上でご予約ください

オプション料理

各種宴会プランに追加可能です



温そば

お一人様

¥500 (税・サ込)



白子天ぷら

お一人様

¥800 (税・サ込)

[2時間] 飲み放題

¥3,000 税・サ込

ビール(生/瓶)・サワー各種・焼酎各種
ウイスキー・ノンアルビール・日本酒
ワイン(赤/白)・カクテル各種
ソフトドリンク各種

¥2,500 税・サ込

ビール(瓶)・サワー各種・焼酎各種
ウイスキー・ノンアルビール
ワイン(赤/白)・ソフトドリンク各種

ホテル最上階ラウンジ

二次会プラン

お一人様

(税・サ込) ¥3,500~

ご予約承り中です。ぜひご相談ください。

*仕入れによりメニューが変わる場合があります *料金は全て税・サービス料込となっております *写真はイメージです