

2018 SPRING PLAN

◆春のご宴会プラン◆

厳選された3つのお得なプラン。
歓送迎会、謝恩会などあらゆるシーンでのご利用お待ちしております。
下記プラン以外のお料理・ご予算のご希望もご相談承りいたします。

8名様～300名様まで承ります。
2018年3月1日～2018年5月31日

一例として
お料理 4000円＋フリー
ドリンク 1700円＝5700円
200円のお得!

Aプラン お一人様 5,500円 (税込) フリードリンク付き

- ・本日のオードブル
- ・チキンと春キャベツのクリーム煮・豚角煮 湯葉餡かけ・鯖めんたい焼き
- ・巻き寿司 (ネギトロ、カッパ巻き、干瓢巻き)・焼きうどん又はボンゴレスパゲッティ又は山菜おろし蕎麦・本日のデザート



Bプラン お一人様 6,500円 (税込) フリードリンク付き

- ・本日のオードブル・煮物 (山菜年輪巻き)・びん長鮪のフライ
- ・鯖のムニエル タプナードソース・ローストポーク
- ・にぎり寿司・山菜おろし蕎麦又はボンゴレスパゲッティ又は焼きうどん・本日のデザート

総料理長
イチオン!



Cプラン お一人様 7,500円 (税込) フリードリンク付き

- ・本日のオードブル・サーモンムースの包み 雲丹クリームソース
- ・白魚新丈と新筍の炊き合わせ・刺身盛合わせ・穴子山椒焼き
- ・牛肉のタリアータサラダ添え・にぎり寿司・山菜おろし蕎麦又はボンゴレスパゲッティ・本日のデザートとフルーツの盛合わせ



パーティー料理写真はイメージになります。



お好きな麺類をお選び下さいませ

◆飲み放題プラン◆

飲み放題基本プラン (120分) お一人様 1,700円 (税込)

- ・ビール・焼酎・日本酒・ウィスキー・ソフトドリンク

飲み放題追加プラン (120分) お一人様 300円 (税込)

- ・麦焼酎・芋焼酎・ワイン赤白
- ・ノンアルコールビール・樽ハイボール

当ホテルの料理人紹介



澤田総料理長



土田洋食料理長



神長和食料理長

「私たちが自信をもって美味しいお料理をご提供いたします。
ご予約をお待ちいたしております。」

◆ご会食プラン◆

歓送迎会・お食い初め・ご家族のお祝い・その他各種お集り、会合に
ビジネスホテル野田がまごころのこもったお料理をご提供いたします。



8,000円 (税込)

- お造り (本鮪・鯛・牡丹海老・赤貝)、
- お椀 (松茸の土瓶蒸し)
- 煮物、天婦羅 (穴子・舞茸・獅子唐・薩摩芋)
- 国産牛の陶板焼き焼物 (鯛紅葉焼き)、
- サーモンの博多押し、茶碗蒸し、茶蕎麦
- 握り寿司 (鮪・帆立・つぶ貝・イクラ)、
- デザート&フルーツ コーヒー



総料理長
イチオン!

*会食メニューは季節・仕入れにより変更させていただきます。



5,500円 (税込)



4,500円 (税込)

*上記メニューの他にもご予算に応じてご相談を承りいたします。