

## ◆冬のご宴会プラン◆

2017～  
2018

WINTER PLAN

厳選された3つのお得なプラン。

忘年会・新年会・慰労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名様から300名様まで承ります。

2017年12月1日～2018年2月28日

### Aプラン お一人様 3,500 円（税込）

- ・本日のオードブル
- ・帆立貝のガーリックバター焼き・牛舌のシチュー・豚肉八丁味噌煮込み
- ・蛸の柔らか煮と旬野菜炊き合わせ・海老カツサラダ巻、鉄火巻、カップ巻
- ・おろし蕎麦

### Bプラン お一人様 4,500 円（税込）

- ・本日のオードブル
- ・蛸の柔らか煮と旬野菜炊き合わせ
- ・木の子とクネルのパイ包み焼き・牛舌とほほ肉の赤ワイン煮込み
- ・穴子羽二重焼き・鰯竜田揚げ・にぎり寿司・デザート盛合わせ
- ・おろし蕎麦

### Cプラン お一人様 5,500 円（税込）

- ・本日のオードブル
- ・鱈のソテーのブイヤベース・国産牛のグリエ オニオンソース仕立て
- ・刺身盛合わせ・鮪ほほ肉 難波揚げ・牡蠣の錦糸包み焼き・にぎり寿司
- ・とろろ蕎麦・デザートとフルーツ盛合わせ



料理写真はBプラン 4500 円のイメージになります。



パーティー料理写真はイメージになります。

\*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。

## ◆飲み放題プラン◆

**飲み放題プラン (120分) お一人様 1,500 円 (税込)**

ビール・焼酎・日本酒・ウィスキー・ソフトドリンク

**飲み放題プラン (120分) お一人様 1,800 円 (税込)**

ビール・焼酎・芋焼酎・日本酒・ウィスキー・ワイン赤白・  
ソフトドリンク  
ノンアルコールビール



パーティー料理写真はイメージになります。

## ◆ご会食プラン◆

忘・新年会・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。



**5,500 円 (税込)**

お造り (鮪・帆立のトビコ詰め・甘海老)  
煮物、天婦羅 (海老湯葉揚げ・蟹爪新丈  
舞茸・銀杏・薩摩芋)、焼物 (赤魚の西京焼き  
つくね他)、茶碗蒸し、鮪ホホ肉の陶板焼き  
酢の物、茶蕎麦、握り寿司 (鮪・烏賊  
つぶ貝・イクラ)、お椀、デザート



**4,500 円 (税込)**

前菜 (鴨スモーク・黄金烏賊・自家製豆腐他)  
お造り (鮪・帆立のトビコ詰め・サーモン)  
煮物、天婦羅 (蟹爪新丈・海老のアーモンド揚  
げ銀杏・薩摩芋)、焼物 (赤魚の西京焼き  
玉子焼き・つくね)、茶碗蒸し、炊き込みご飯  
香の物、お椀、デザート