

◆秋のご宴会プラン◆

2017

厳選された2つのお得なプラン。
業績表彰・歓送迎会・誕生日会などあらゆるシーンでのご利用お待ちしております。
下記以外のお料理のご希望もご相談承ります。

AUTUMN PLAN

8名様から300名様まで承ります。
2017年 10月1日～11月30日

Aプラン お一人様 3,500円 (税込)

- ・本日のオードブル
- ・サーモンムニエル 木の子クリームのみそ・チキンのグリエ さつま芋のチーズ焼き
- ・鯖とサーモンの押し寿司 いくら添え・鯉の叩きサラダ仕立て
- ・蟹爪と帆立の紅葉焼き・舞茸天婦羅と辛み大根そば

Bプラン お一人様 4,500円 (税込)

- ・本日のオードブル・サーモンのムニエル 木の子クリームのみそ・牛肉の赤ワイン煮込み
- ・刺身盛合わせ・蕪の海鮮蒸し 菊餡掛け・鱧山椒焼き・舞茸の天婦羅と辛み大根そば
- ・にぎり寿司・デザートとフルーツ盛合わせ

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・ウイスキー・ソフトドリンク



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◆

七五三・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

お子様膳



1,500円(税込)



2,500円(税込)



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)、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