

2025 夏のご宴会プラン 8/1~8/31

飲み放題付きコース



7,500円コース

盛り込み6品・飲み放題付き

- ◇本日のおすすめオードブル
- ◇サーモンマリネ、さっぱり柑橘風味
- ◇本日の海老料理
- ◇牛肉の柔らか煮込み カレー風味
- ◇なめこ入りお蕎麦
- ◇本日のお楽しみデザート



8,000円コース

盛り込み7品・飲み放題付き

- ◇本日のおすすめオードブル
- ◇マグロとサーモンのお造り
- ◇本日のおまかせスープ
- ◇本日の海老料理
- ◇牛サーロインステーキ、本日のソースで
- ◇ちりめんじゃこごはんとお味噌汁
- ◇本日のお楽しみデザート

飲み放題 [2時間]

ビール、焼酎（甲・麦・芋）、ウイスキー、日本酒（冷酒を除く）、ノンアルコールビール、カクテル、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

◎会場使用料は2時間無料です。 ◎駐車場は3時間無料でご利用頂けます。
◎お車を運転される方へのお酒類の提供はお断りいたします。

※写真はイメージです。 ※記載の価格はすべて[税込]です。

2025 夏のご宴会プラン 8/1~8/31



8,800円コース

個人盛り 7品

- ◇旬彩盛り合わせ
- ◇旬のお刺身4種盛り
- ◇コンソメロワイヤルスープ
- ◇本日の大海老料理 茄子のはさみ揚げ添え

- ◇上州牛サーロインステーキ
- ◇かき揚げ入り武蔵野うどん
- ◇本日のデザートプレート



10,000円コース

個人盛り 8品

- ◇本日のおすすめオードブル
- ◇旬のお刺身4種盛り
- ◇コンソメロワイヤルスープ
- ◇本日の大海老料理 茄子のはさみ揚げ添え

- ◇金目鯛のアクアパッツァ
- ◇上州牛サーロインステーキ
- ◇握り寿司とお味噌汁
- ◇本日のデザートプレート

7,700円コース

個人盛り 7品

- ◇旬彩盛り合わせ
- ◇旬のお刺身3種盛り
- ◇コンソメロワイヤルスープ
- ◇本日の大海老料理 茄子のはさみ揚げ添え

- ◇牛フィレステーキ
- ◇鴨ねぎ入りお蕎麦
- ◇本日のデザートプレート

飲み放題プランA [2時間] お一人様 2,800円

ビール、焼酎(甲・麦・芋)、ウイスキー、ノンアルコールビール、日本酒(冷酒を除く)、カクテル、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

飲み放題プランB [2時間] お一人様 3,000円

ビール、焼酎(甲・麦・芋)、ウイスキー、ノンアルコールビール、日本酒(冷酒を含む)、ハウスワイン(赤・白)、カクテル、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

※焼酎・日本酒はホテル指定の物となります。

◎会場使用料は2時間無料です。 ◎駐車場は3時間無料でご利用頂けます。
◎お車を運転される方へのお酒類の提供はお断りいたします。

※写真はイメージです。 ※記載の価格はすべて[税込]です。