

# Winter

2023年  
11月1日～12月30日

## 忘年会 Plan

(3F 宴会場個室貸切プラン)



ご利用人数：8名様～320名様

料理：卓盛料理 or  
個別提供料理

飲物：フリースタイル(2h)

¥8,300 / ¥9,300 / ¥10,300

御一人様 / 税金・サービス料込

### 【プラン内容】

- ◆料理（卓盛料理 or 個別提供料理） ◆飲物（フリースタイル2時間）
- ◆会場費（2時間） ◆基本音響照明設備使用料（マイク2本含む）

### 【プラン特典】

- ①30名様毎に1名様分無料
- ②プロジェクター・スクリーン使用料無料
- ③ウェルカムドリンク提供可（開演15分前～）
- ④地下駐車場使用料無料（宿泊者は有料）

### 【FREE DRINK】

- ◆ビール・ワイン（赤/白）・ウイスキー  
ハイボール・ジンジャーハイボール  
焼酎（麦/芋）・梅酒（サワー）  
カクテル4種・サワー3種
- ◆ノンアルコールビール・ウーロン茶  
オレンジジュース・ジンジャーエール

THE GLOBAL VIEW

〒850-0045  
長崎県長崎市宝町2-26

【御予約（宴会課直通）】

TEL.095-820-1809

## PLAN MENU

THE GLOBAL VIEW

### 個別提供料理

#### 【¥8,300プラン】

- ◇プチオードブル&ピンチョス  
パレットスタイル
- ◇旬のお刺身 三点盛り
- ◇カリフラワーのポタージュ  
発酵バターとトリュフの香り
- ◇旬魚のグリエ ビスクソース
- ◇特選牛ロース肉のポトフ仕立て  
柚子胡椒風味
- ◇季節のご飯
- ◇赤出汁
- ◇パティシエ特製デザート  
コーヒー

#### 【¥9,300プラン】

- ◇プチオードブル&ピンチョス  
パレットスタイル
- ◇旬のお刺身 三点盛り
- ◇カリフラワーのポタージュ  
発酵バターとトリュフの香り
- ◇旬魚のグリエ ビスクソース
- ◇国産牛内腿肉のポトフ仕立て  
柚子胡椒風味
- ◇季節のご飯
- ◇赤出汁
- ◇パティシエ特製デザート  
コーヒー

#### 【¥10,300プラン】

- ◇プチオードブル&ピンチョス  
パレットスタイル
- ◇旬のお刺身 三点盛り
- ◇カリフラワーのポタージュ  
発酵バターとトリュフの香り
- ◇旬魚と真蛸のグリエ  
ビスクソース
- ◇国産牛ロース肉のポトフ仕立て  
柚子胡椒風味
- ◇季節のご飯
- ◇赤出汁
- ◇パティシエ特製デザート  
コーヒー

### 卓盛料理

#### 【¥8,300プラン】

- ◇旬の御造り 三種盛り
- ◇オードブルバリエ
- ◇季節野菜と生ハムの  
シーザーサラダ
- ◇シェフのお任せパスタ
- ◇島原鶏腿肉のペリペリチキン
- ◇旬魚のグリエ  
アメリカヌソース
- ◇特選牛ロース肉のロースト  
ポルチーニ茸のソース
- ◇季節のご飯
- ◇赤出汁
- ◇パティシエ特製プチデザート  
コーヒー

#### 【¥9,300プラン】

- ◇旬の御造り 三種盛り
- ◇オードブルバリエ
- ◇季節野菜と生ハムの  
シーザーサラダ
- ◇シェフのお任せパスタ
- ◇島原鶏腿肉のペリペリチキン
- ◇旬魚のグリエ  
アメリカヌソース
- ◇雲仙豚肩ロース肉のロースト  
マスタードソース
- ◇国産牛内腿肉のロースト  
ポルチーニ茸のソース
- ◇季節のご飯
- ◇赤出汁
- ◇パティシエ特製プチデザート  
コーヒー

#### 【¥10,300プラン】

- ◇旬の御造り 三種盛り
- ◇オードブルバリエ
- ◇季節野菜と生ハムの  
シーザーサラダ
- ◇ズワイ蟹のクリームパスタ
- ◇島原鶏腿肉のペリペリチキン
- ◇旬魚のグリエ  
アメリカヌソース
- ◇雲仙豚肩ロース肉のロースト  
マスタードソース
- ◇国産牛ロース肉のロースト  
ポルチーニ茸のソース
- ◇季節のご飯
- ◇赤出汁
- ◇パティシエ特製プチデザート  
コーヒー