

宴会 パーティープラン



卓料理コース

和食・洋食・中華を取り揃えた充実したパーティーメニューです



6品

3,000円

サービス料
消費税別



7品

4,000円

サービス料
消費税別



8品

5,000円

サービス料
消費税別

《前菜》

- ◆洋食オードブル
生ハム、スモークサーモン、
粗挽きウィンナー

《お造》

- ◆新鮮魚介の 5 種盛り

《中華料理》

- ◆三陸産牡蠣と中華野菜の黒胡椒炒め
- ◆鰯のパリパリ中華衣揚げ 甘辛ソース

《洋食料理》

- ◆牛肉のタリアータ

《寿司》

- ◆魚介の握り 6 種盛り

《前菜》

- ◆中華冷菜盛合せ
焼豚、海月、海老マヨ和え、ザーサイ、
ピリ辛メンマ、帆立煮

《お造》

- ◆新鮮魚介の 5 種盛り

《中華料理》

- ◆紋甲烏賊と青梗菜のXO醤炒め
- ◆県産白金豚の黒酢酢豚

《洋食料理》

- ◆県産牡蠣と帆立の法蓮草グラタン
- ◆サーロインローストビーフ グレービーソース

《寿司》

- ◆魚介の握り 6 種盛り

《前菜》

- ◆和食前菜三種盛り
プラザの紅葉漬け、蟹豆腐餡かけ、
帆立と春菊のお浸し

《お造》

- ◆新鮮魚介の 7 種盛り

《中華料理》

- ◆蟹と鱈のスープ
- ◆ロコ貝と中華野菜のオイスター炒め

《洋食料理》

- ◆金目鯛のソテー 白ワインソース
- ◆ビーフステーキと彩り野菜のグリル
トリュフソース

《寿司》

- ◆魚介の握り 6 種盛り

《デザート》

- ◆シェフおすすめスイーツ盛合せ



大船渡プラザホテル

ご予約
お問合せ

☎ 0192-26-3131

岩手県大船渡市大船渡町字茶屋前 7-8

HP からのご予約

<https://www.ofunatoplaza.com/>

大船渡プラザホテル

検索





会席コース

お一人様 / 9品

お一人様に一品ずつお出しする会席スタイルのコースです。
食材にもこだわった献立でおもてなしに華を添えます。

6,000円

サービス料
消費税別

《先付》
◆三陸産海鼠と長芋のポン酢ジュレ
《前菜》
◆季節の前菜二点盛り
青菜と小海老の南部和え、
蟹豆腐天いくら
《吸物》◆あいなめ汐汁
《刺身》◆鮪、平目、帆立
《焼物》◆鰯幽庵焼
《鍋》◆三陸産牡蠣鍋
《洋皿》
◆ビーフステーキジャポネソース
彩り野菜を添えて
《寿司》◆海老、烏賊、玉子
《デザート》◆シェフおすすめスイーツ

7,000円

サービス料
消費税別

《先付》
◆蟹豆腐銀鮓かけ天いくら
《前菜》
◆季節の前菜三点盛り
牡蠣ぐれ煮、三陸産海鼠酢
春菊と小海老のお浸
《吸物》◆鰯と大根の汐汁
《刺身》◆鮪、平目、帆立、甘海老
《焼物》◆あいなめの紅葱醬焼
《鍋》◆鮪ねぎま鍋
《洋皿》
◆ビーフステーキジャポネソース
彩り野菜を添えて
《寿司》◆鮪、烏賊、海老
《デザート》◆シェフおすすめスイーツ

8,000円

サービス料
消費税別

《先付》
◆蟹豆腐銀鮓かけ天いくら
《前菜》
◆季節の前菜六点盛り
三陸産海鼠酢、蟹爪新文レモンソース
紋甲烏賊とマコモダケの紫蘇揚げ、
ミニトマトライチ酒漬、帆立と春菊
のお浸、若鶏と長芋の山椒焼
《吸物》◆三陸産牡蠣の汐汁
《刺身》◆鮪、平目、北寄、甘海老
《焼物》◆銀鰯幽庵焼
《揚物》◆海老と鰯菊の天婦羅
《鍋》◆牛すき煮鍋
《寿司》◆鮪、梶木、帆立、巻物
《デザート》◆シェフおすすめスイーツ

**2時間
飲み放題プラン**

お一人様

2,500円

(税別)

日本酒、生酒、ビール、ウイスキー
焼酎、ワイン、サワー、梅酒
ノンアルコールビール、ソフトドリンク

初めての幹事さんへ

安心サポート

会場内の看板やカラオケ、景品、BGM など
経験豊富なホテルスタッフがアドバイス、
お手伝いします。

有料

■カラオケ ■プロジェクター
■会場看板

無料

先着順
■バス送迎
■ビンゴゲーム (景品の相談)

新型コロナ感染対策
いわて飲食店安心
認証店



岩手県

大船渡プラザホテル

ご宿泊特典

お一人様
朝食付

大切なお客様へ
こだわりのお部屋と
評判の朝食を。

シングル

7,000円