

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
(仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。)

6品 3,000円 サービス料 消費税別 **8品 4,000円** サービス料 消費税別 **9品 5,000円** サービス料 消費税別

《前菜》

- ◆ 海老マヨネーズ、蒸し鶏バンバンジーソース掛け、海月、焼豚、トマト

《お造》

- ◆ 新鮮魚介の5種盛り

《中華料理》

- ◆ 鮭のバリバリ揚げ

《洋食料理》

- ◆ ズワイガニとペンネのグラタン
- ◆ ポークヒレ肉のメダイオンステーキ フォンドヴォーソース

《寿司》

- ◆ 魚介の握り6種盛り

《前菜》

- ◆ 洋オードブル ガーリックシュリンプ、ウィンナーソーセージ、鶏唐揚げ、フライドポテト

《お造》

- ◆ 新鮮魚介の7種盛り

《中華料理》

- ◆ 牡蠣と野菜のオイスターソース炒め
- ◆ 酢豚(甘酢ソース)

《洋食料理》

- ◆ 鱈と牡蠣のフリッター オーロラソース
- ◆ ビーフサーロインステーキ和風ソース 温野菜添え

《寿司》

- ◆ 魚介の握り6種盛り

《デザート》

- ◆ シェフのおすすめスイーツ

《前菜》

- ◆ 帆立と春菊のお浸し、蟹豆腐餡かけ、磯螺貝、烏賊塩辛

《蒸し物》

- ◆ 茶碗蒸し

《お造》

- ◆ 新鮮魚介7種盛り

《中華料理》

- ◆ 八宝菜
- ◆ 黒酢酢豚

《洋食料理》

- ◆ 平目と海老の白ワイン蒸し アメリカケヌソース
- ◆ 特製ビーフシチュー 彩り野菜添え

《寿司》

- ◆ 魚介の握り6種盛り

《デザート》

- ◆ シェフのおすすめスイーツ



大船渡プラザホテル

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/>

ご予約
お問合せ

☎ 0192-26-3131

FAX 0192-27-8077

大船渡プラザホテル

検索





会席コース

お一人様にそれぞれ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もてなしに華を添えます。(仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。)

6,000円

サービス料
消費税別

7,000円

サービス料
消費税別

8,000円

サービス料
消費税別

《先付》

- ◆ 鮫肝ジュレポン酢

《前菜》

- ◆ 季節の前菜二点盛
青菜と小海老の南部和え、あみたけおろし和え

《吸物》 ◆ 鮎魚女汐汁

《刺身》 ◆ 鮪、梶木、帆立

《焼物》 ◆ 鱈照焼

《煮物代》 ◆ 三陸産牡蠣鍋

《洋皿》

- ◆ 黒豚ロースのグリル和風ソース 温野菜添え

《寿司》 ◆ 鮪、烏賊、玉子

《スイーツ》

- ◆ わらび餅黒蜜、季節のフルーツ

《先付》

- ◆ 鮫肝ジュレポン酢

《前菜》

- ◆ 季節の前菜三点盛り
小海老と春菊のお浸し、牡蠣の時雨煮、あみたけおろし和え

《吸物》 ◆ 鱈の汐汁

《刺身》 ◆ 鮪、平目、帆立、甘海老

《煮物代》 ◆ 白金豚しゃぶしゃぶ鍋 胡麻だれ添え

《焼物》 ◆ 鮎魚女照焼

《洋皿》

- ◆ ビーフサーロインステーキ フォンドヴォーソース

《寿司》 ◆ 鮪、烏賊、海老

《スイーツ》

- ◆ 抹茶ロールケーキ粒あん、季節のフルーツ

《先付》

- ◆ 鮫肝ジュレポン酢

《前菜》

- ◆ 季節の前菜六点盛り
蟹と春菊のお浸し、海鼠酢、帆立串、若鶏照焼、有頭海老、栗甘露煮

《吸物》 ◆ 三陸産牡蠣の汐汁

《刺身》 ◆ 鮪、平目、北寄、甘海老

《焼物》 ◆ 銀鱈幽庵焼

《揚物》 ◆ 海老と雲子の天麩羅

《洋皿》 ◆ 平目と小海老のサバイヨンソース焼

《煮物》 ◆ 牛すき煮鍋

《寿司》 ◆ 鮪、鯛、海老

《スイーツ》

- ◆ 抹茶ロールケーキ粒あん、季節のフルーツ

2時間 飲み放題プラン

お一人様

2,500円 (サ税別)

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

先着順

無料

- バス送迎
- ビンゴゲーム(景品の相談)

台数限定!

チョコレートフォンデュ

(別料金、人数に応じて要相談)



ご宿泊特典

宴会ご利用のお客様

ご宿泊料
10% OFF

※事前に予約が必要です
※M会員割引と併用不可

