レストラン 忘新年会プラン

1階 日本料理 こぶし JAPANESE RESTAURANT KOBUSHI

TEL. 0144-31-3163

■営業時間 11:30～14:30（ラストオーダー 14:00）
17:30～21:30（料理ラストオーダー 20:30）
■定休日　月曜日

こぶし 忘新年会プラン

おひとり様 **8,800円** ※税金・個室料込

2時間飲み放題付　ラストオーダーは終了時刻の30分前となります

節目を彩る、和の贅沢。こぶしで味わう特別な忘新年会プラン

※写真はイメージです。

洋食オードブル四点盛り

牛もつ鍋

お造り三種盛り

❖ 御献立 ❖

洋食オードブル四点盛り
アワビのクロケット / 生ハムとブドウのピンチョス
甲殻類のジュレとカリフラワーのムース
鶏レバームースのカナッペ

お造り三種盛り（個人盛り）
鮪 / 平目 / 牡丹海老

焼物（個人盛り）
鱈の塩麹焼き

揚物（個人盛り）
あんこうの唐揚げ

大鍋
牛もつ鍋、〆ちゃんぽん

甘味（個人盛り）
ゆずシャーベット

飲み放題メニュー
・瓶ビール ・焼酎（芋/甲類） ・ワイン（赤/白）
・サワー（杏/レモン/ライチ） ・日本酒 ・ウイスキー
・ノンアルコールビール ・ウーロン茶 ・オレンジジュース

〈販売期間〉 ※12/29～1/1は休業日とさせていただきます。

2025. 12. 2（火）～ 12. 28（日）　17:30～21:30
2026. 1. 2（金）～ 1. 31（土）　17:30～21:30

※4名様より承ります。
※ご利用日の3日前までにご予約ください。

ご予約・お問い合わせ
日本料理 こぶし
（直通）0144-31-3163
受付時間 11:30～20:30

web予約

1階 中国料理 桃苑 TOHEN

TEL. 0144-31-3162

■営業時間 11:30～14:30（ラストオーダー 14:00）
17:30～21:30（料理ラストオーダー 20:30）
■定休日　火曜日

桃苑 忘新年会プラン

2時間飲み放題付　ラストオーダーは終了時刻の30分前となります

Aプラン〈飲み放題付〉 おひとり様 **7,000円** ※税金・個室料込

・四種類の冷菜盛り合わせ ・小柱と小海老の木耳入り玉子塩炒め ・鶏モモ肉のスパイス炒め ・海鮮焼売とパリパリ春巻 ・小海老のチリソース煮 ・麻婆豆腐 ・豚肉とキャベツのブラックペッパーチャーハン ・デザート

Bプラン〈飲み放題付〉 おひとり様 **8,800円** ※税金・個室料込

・四種類の冷菜盛り合わせ ・ズワイ蟹と紋甲イカの塩炒め ・牛サガリの中華風ステーキ青山椒ソース ・魚介入りフカヒレスープ ・大海老とカマンベールチーズのチリソース煮バゲット添え ・豚肩ロースの柔らかカキソース煮込み ・カレー風味ビーフン炒め ・デザート

飲み放題メニュー　・ビール ・焼酎 ・レモンサワー ・ウイスキー ・中国酒 ・ノンアルコールビール ・ウーロン茶 ・オレンジジュース

※写真はイメージです。

〈販売期間〉 ※12/30～1/1は休業日とさせていただきます。

2025. 12. 1（月）～ 12. 29（月）　17:30～21:30
2026. 1. 2（金）～ 1. 31（土）　17:30～21:30

※4名様より承ります。
※ご利用日の3日前までにご予約ください。

ご予約・お問い合わせ
中国料理 桃苑
（直通）0144-31-3162
受付時間 11:30～20:30

web予約

GRAND HOTEL NEW OJI

忘新年会プラン

Year-end and New Year's Party Plan

2025-2026

GRAND HOTEL NEW OJI
グランドホテルニュー王子

宴会場プラン

2025年11月1日～2026年2月28日

年末年始の思い出を彩る、特別な宴会料理プラン。
一年の締めくくりと新年の始まりを
ホテル特製のお料理とともにお愉しみください。

2時間飲み放題付　20名様から承ります

全７品　おひとり様 ¥7,000

1. 前菜
   鶏肉のエスカベッシュ / サーモンマリネ
   イカとインゲンのバジル和え
2. お造り
   カツオ / 白身/ 南蛮海老
3. 甘酢醤油の酢豚
4. サーモンのスモーク醤油焼き　バターソース
5. 道産鶏肉のフリカッセ
6. 中巻き二種
   海老天 / 鉄火胡瓜
7. ショートケーキ or バニラアイス厚真産ハスカップソース

全７品　おひとり様 ¥8,000

1. 前菜
   王子スモークサーモン / 浅利の生姜煮水菜
   ビアソーセージ
2. 真鯛のカルパッチョ　香味野菜オイスターソース
3. 鶏モモ肉の甘味噌炒め
4. 真鱈のカルトッチョ
5. 豚ヒレ肉のソテー　プラムソース
6. シーフードドリア
7. ショートケーキ or バニラアイス厚真産ハスカップソース

全８品　おひとり様 ¥9,000

1. 前菜
   サーモンと大根のサラダロール / 白カビサラミ
   きのこのピリ辛マスタード和え
2. お造り
   鮪 / 帆立貝/ 南蛮海老
3. 国産カマスとズッキーニの竜田揚げ　サルサソース
4. 鶏軟骨と鶏モモ肉のブラックペッパー塩炒め
5. 鱈のパン粉焼き　つぶのエスカルゴバターソテー
6. 国産牛ロースソテー　マディラソース
7. 寿司　サーモン / イカ紫蘇 / 白身
8. オペラケーキ or バニラアイス厚真産ハスカップソース

フリードリンクメニュー

・ビール　・焼酎　・芋焼酎　・焼酎サワー　・芋焼酎サワー　・ワイン(赤/白)　・レモンサワー　・日本酒　・ウイスキー
・ハイボール　・ノンアルコールビール　・ウーロン茶　・ジンジャーエール　・コーラ　・オレンジジュース

※写真はイメージです。※表示価格には消費税・サービス料が含まれます。
※食物アレルギーをお持ちの場合はご予約時にご相談ください。
※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
※当ホテルのお米は北海道産米を使用しています。

ご予約・お問い合わせ
受付時間 10:00～18:00
料飲部 宴会課（直通）0144-31-3120

WEB予約は
こちらから

グランビュー
スカイバンケットプラン *Sky Banquet Plan*

16階からの景色と共に華やぐひととき
特別な宴会プラン

スカイバンケットプラン（15名様以上）

営業時間 18:00～21:30

ご利用日7日前までに予約ください。

2時間飲み放題付

◆洋食卓上盛り合わせプラン
◆ビュッフェプラン

おひとり様 各7,700円

二次会プラン *Second Party Plan*

二次会プラン（10名様以上）
営業時間 18:00～21:30

ご利用日3日前までにご予約ください。

2時間飲み放題付

Aプラン おひとり様 2,500円（ナッツ、スナック付）
Bプラン おひとり様 3,300円（オードブル付）

飲み放題ドリンク

Aプラン
・ビール　・焼酎
・ワイン(赤/白)
・こだわり酒場のレモンサワー
・ウイスキー
・ノンアルコールビール
・果実酒
・ウーロン茶
・オレンジジュース

Bプラン
・ビール　・焼酎
・ワイン(赤/白)
・こだわり酒場のレモンサワー
・ウイスキー
・ノンアルコールビール
・ウーロン茶
・オレンジジュース

16階 グランビュー Grandview SKY RESTAURANT&BAR

〈営業時間〉
ランチ　11:30～14:30 完全予約制 ／ L.O.14:00
ディナー 18:00～21:30 完全予約制

◆ ご予約・お問い合わせ
料飲部（10:00～18:00）
TEL. 0144-31-3114

※料金はサービス料＋税込みです。※写真はイメージです。※当店のお米は北海道産米を使用しています。※アレルギーについてはご相談ください。