

宴会場プラン

一年の締めくくりと新たな年の幕開けを華やかに。
ホテルならではの料理とおもてなしで、心に残る忘新年会を。

2026年11月1日(日)～2027年2月28日(日)

2時間飲み放題付

20名様から承ります

全6品 おひとり様 **¥8,000**

- 前菜5種盛
王子スモークサーモン / 生ハム貝割れ巻き
ブロッコリーとベーコン炒め / 海老のセビーチェ / ウフモレットしらす
- 明太子 バゲットピッツァ
- 大海老のチリソース煮と点心
- 国産豚ロースのステーキ シャリアビンソース
- 鮭とベーコンの炊き込みご飯
- 苺ショートケーキ



全7品 おひとり様 **¥9,000**

- 中華前菜
よだれ鶏 / 梅ザーサイ / クラゲ酢 / 叉焼
- お造り
サーモン / タコつぶ / 南蛮海老
- コールドビーフのサラダ 山ワサビドレッシング
- 目抜のボワレと海老ソテー ラタトゥイユ添え バルサミコソース
- 道産豚ロース ハーブソテー マスタードソース
- 真鯛ときのこの炊き込みご飯
- 杏仁豆腐フルーツソースとロールケーキ



全7品 おひとり様 **¥10,000**

- オードブル
王子スモークサーモンとクリームチーズのカナッペ
叉焼と葱の麻辣和え / 蛸とブロッコリーのジェノバ風
- 真鯛と甘海老のカルパッチョ バジルレモンソース
- 白身魚の唐揚げ 魚香ソース
- 海老と帆立のプロシュート オリーブとケーパー入りブルブランソース
- 国産牛のロティ 赤ワインソース レフォル添え
- 炙りサーモンといくらのミニちらし寿司
- 抹茶とホワイトチョコのテリーヌ フルーツ添え



フリースタイルメニュー

瓶ビール/焼酎/芋焼酎/ワイン(赤・白)/レモンサワー/グレープフルーツサワー
ウイスキー/ハイボール/カシスソーダ/ジン・トニック/日本酒/ウーロン茶
ジンジャーエール/コーラ/オレンジジュース/ノンアルコールビール

※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

料飲予約課(直通) 0144-31-3120

ウェブ予約は
こちらから▶

