



上質なお料理で
節目の宴にふさわしい
贅沢なひとときを
お過ごしください。

忘・新年会プラン

2023. 11/6(月) ~ 2024. 2/9(金)

ご予約制

2023-2024

洋食コース料理・オンテールブッフェ料理・ブッフェ料理からお選びいただけます(B・Cコースは和洋折衷コースもご用意いたします)。
料金には料理・会場費が含まれております。15名様以上(ブッフェは30名様)より承ります。

Aコース お一人様/¥6,550

プラン
特典

【特典①】静岡市内～ホテル往復送迎バス(他のお客様との乗り合わせはいたしません)

【特典②】ビンゴセット無料/プロジェクター・スクリーン50%優待

【特典③】音響照明基本料サービス(マイク2本・常設設備・BGM)

Bコース お一人様/¥8,750

フリー
ドリンク

〈ベーシックコース〉+2,640円 ビール・焼酎・ウイスキー・ソフトドリンク

Cコース お一人様/¥10,950

〈プラスコース〉+3,300円 ベーシックコース+ワイン(赤・白)・日本酒

※全ての金額には消費税・サービス料が含まれております。
※仕入状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

**A
コース**

お一人様/
¥6,550

洋食コース料理

- ・本日のシェフお勧め前菜
- ・季節野菜のポタージュスープ
- ・サーモンのポワレ サフランリゾット
白ワインソースとジェノベーゼ
- ・ふじのくにポークのグリエ トマトソース
- ・パンナコッタ フルーツ飾り アプリコットソース
- ・食後のお飲物



◎ご予約・お問合せ先

宴会予約係 tel.054-335-1132 〒424-0875 静岡市清水区馬走1500-2



日本平ホテル

B

コース

お一人様 /
¥8,750

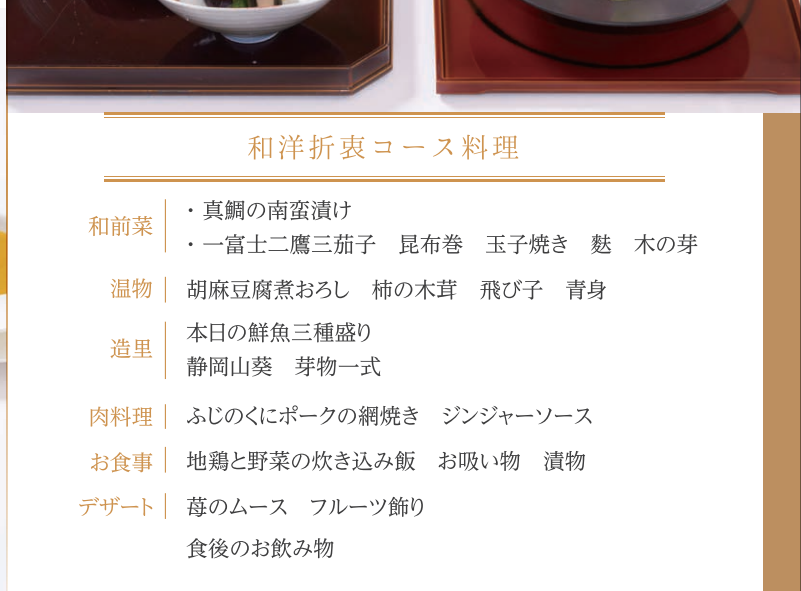
洋食 コース料理

- ・ 富士山サーモンの低温スモーク ラヴィゴットソース
- ・ 季節野菜のポタージュスープ
- ・ 真鯛と帆立貝のボワレ ブールブランソース
- ・ オレンジメロンのグラニテ
- ・ 国産牛赤ワインシチュー ポテトのピューレと彩り野菜
- ・ ヨーグルトのムース ブルーベリーソース
- ・ 食後のお飲物



和洋折衷 コース料理

- | | |
|------|--|
| 和前菜 | ・ 真鯛の南蛮漬け
・ 一富士二鷹三茄子 昆布巻 玉子焼き 麩 木の芽 |
| 温物 | 胡麻豆腐煮おろし 柿の木茸 飛び子 青身 |
| 造里 | 本日の鮮魚三種盛り
静岡山葵 芽物一式 |
| 肉料理 | ふじのくにポークの網焼き ジンジャーソース |
| お食事 | 地鶏と野菜の炊き込み飯 お吸い物 漬物 |
| デザート | 苺のムース フルーツ飾り
食後のお飲み物 |



C

コース

お一人様 /
¥10,950

洋食 コース料理

- ・ 一口のお楽しみ
- ・ 駿河湾産真鯛のカルパッチョ 柚子のビネグレット
- ・ クレームド オマール
- ・ 帆立貝と平目のボワレ ブールノワゼットソース
- ・ マスカットのグラニテ
- ・ 国産牛サーロインのグリエ 季節野菜添え 和風ソース
- ・ モンブラン、ミルクジェラート添え カラメルソース
- ・ 食後のお飲物



和洋折衷 コース料理

- | | |
|------|-------------------------------------|
| 和前菜 | ・ 一富士二鷹三茄子 ・ 甘海老麴漬け
・ 鶏松風 ・ 巻貝旨煮 |
| 温物 | 海老芋白煮 蟹玉餡掛け 麩 青身 |
| 造里 | 本日の鮮魚四種盛り
静岡山葵 芽物一式 |
| 魚料理 | 帆立貝のフリット タルタルソース |
| 肉料理 | 国産牛サーロインの網焼き 和風ソース |
| お食事 | 静岡鰻の照り焼き飯 お吸い物 漬物 |
| デザート | みつ豆、黒胡麻ジェラート添え
食後のお飲み物 |

