



日本平ホテル

忘・新年会プラン

2025-2026

2025.11/4 | 火 | ~ 2026.2/6 | 金 |

上質な空間と美食で
仲間と語り笑顔を広げるひとときを。

ご予約制

Aコース

お一人様/¥7,300

- ・洋食コース
- ・オンテールbuffet
- ・buffet

Bコース

お一人様/¥9,800

- ・洋食コース
- ・和洋折衷コース
- ・オンテールbuffet
- ・buffet

Cコース

お一人様/¥12,000

- ・洋食コース
- ・和洋折衷コース
- ・オンテールbuffet
- ・buffet

フリードリンク

〈ベーシックコース〉

¥2,700

- ・ビール・焼酎・ウイスキー・レモンサワー
- ・ソフトドリンク

〈プラスコース〉

¥3,450

- ・ビール・焼酎・ウイスキー・レモンサワー
- ・ソフトドリンク・ワイン(赤・白)・日本酒

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】ピンゴセット無料/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・常設照明・BGM)

※各コースにはお料理・会場費が含まれております。※当プランは15名様から承りますが、buffet料理は30名様からとさせていただきます。※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。※他の特典との併用は出来かねます。



Aコース お一人様/¥7,300

洋食コース

- ・季節の前菜盛り合わせ
- ・本日のスープ
- ・白身魚のポワレ
彩り野菜のトマト煮とベストジェノベーゼ
- ・ふじのくにポークのポワレと彩り野菜 生姜風味ソース
- ・アーモンドとホワイトチョコレートのブランマンジェ
アングレーズソース
- ・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

洋食コース

- ・パテドカンパーニュ マスタードソースにバルサミコのアクセント
- ・本日のポタージュスープ
- ・駿河湾産真鯛と小海老のボワレ サフランソース
- ・牛サーロインの低温ロースト グレービーソースとホースラディッシュ
- ・苺とマスカルポーネのムース 苺とハーブのジュレ
- ・食後のお飲物



和洋折衷コース

- 和 前 菜 鮮魚の西京焼き 香味蛸 静岡豆腐 桜海老としらす
- 温 物 スープ仕立て
地鶏 つくね団子 海老 舞茸 青味 黒胡椒
- 造 里 本日の鮮魚三種盛り 有東木山葵 芽物一式
- 肉 料 理 ふじのくにポークの網焼き 和風ソース
- お 食 事 伊豆産磯打ち麺と天ふらの温麺
- デザート 焙じ茶のブランマンジェ 焙じ茶のジュレ

食後のお飲物



洋食コース

- ・一口のお楽しみ
- ・駿河湾産真鯛と彩り野菜のプレス 燻製醤油ドレッシング
- ・琥珀色に輝くビーフコンソメスープ
- ・平目と帆立貝のステーキ 白ワインソース
- ・牛フィレ肉のボワレと季節野菜 芳醇な赤ワインソース
- ・カラメルショコラのクレムー シャンパンのジュレ オランジュサンギースのソース
- ・食後のお飲物



和洋折衷コース

- 和 前 菜 ・鮑旨煮 手綱寿司 昆布巻き ・静岡牛しぐれ煮
・静岡豆腐 ・烏賊松前漬け ・香味蛸
- 温 物 玉地蒸し 銀鮓掛け 海老 蟹 麩 三つ葉
- 造 里 本日の鮮魚四種盛り 有東木山葵 芽物一式
- 魚 料 理 金目鯛のソテー 和風焦がしバターソース
- 肉 料 理 牛フィレ肉の西京味噌焼き 祇園黒七味風味
- お 食 事 浜名湖鰻の照り焼き飯 赤出汁 香の物
- デザート 本山抹茶のレアチーズ 静岡みかんとシャンパンのジュレ

食後のお飲物

