

春の懇親会プラン

2026 3/1(sun) ~ 5/31 (sun)

和洋卓盛りコース

料理 + 飲み放題 + 会場使用料 (2時間制)

お1人様

10,000 円 (税サ込)

8,500 円 (税サ込)

7,500 円 (税サ込)

和洋会席コース

料理 + 飲み放題 + 会場使用料 (2時間制)

お1人様

11,000 円 (税サ込)

9,500 円 (税サ込)

8,500 円 (税サ込)

和洋ビュッフェコース

【着席・立食】いずれかをご指定ください

料理 + 飲み放題 + 会場使用料 (2時間制)

お1人様

10,000 円 (税サ込)

8,500 円 (税サ込)

7,500 円 (税サ込)

選べるワンコインメニュー

上記コースに お1人様 プラス 500 円

(A) 乾杯用スパークリングワイン

(B) 飲み放題 30 分延長

(C) ドリンクアイテム追加 2 種

(D) ホットコーヒー

※各料金は税金・サービス料を含んだ金額です

選べるワンコインでさらに充実!

オススメ



①和洋会席コース 8,500 円 + (D) ワンコイン 500 円 = 9,000 円 (ホットコーヒー付)

②和洋卓盛りコース 7,500 円 + (C) ワンコイン 500 円 = 8,000 円 (日本酒&ノンアルコールビール付)

③和洋会席コース 9,500 円 + (A) ワンコイン 500 円 = 10,000 円 (乾杯用スパークリングワイン付)

春の懇親会プラン

和洋会席コース 料理+飲み放題+会場使用料 (2時間制)

8,500円 9,500円 11,000円

8,500円メニュー

- (オードブルバリエ) 鶏むね肉の真空調理を海苔を使ったソースで
ベビーホタテのフリットと小海老をピンクペッパーのソースで
豚タンズモークと「ゆかり」でマリネしたキャベツと一緒に
パテ・ド・カンパーニュを春野菜と一緒に
- (お造り) 二種盛り合わせ 妻物一式
(温物) 甘鯛の桜蒸し 春霞庵
(肉料理) 牛肉の網焼きにベーコンのグリーンピース焼きを添えて
(鉢肴) 菜の花と浅利 胡麻豆腐
(お食事) 冷やし稲庭うどん 蚕豆風味天
(デザート) 本日のデザート

9,500円メニュー

- (オードブルバリエ) 鶏むね肉の真空調理を海苔を使ったソースで
ベビーホタテのフリットと小海老をピンクペッパーのソースで
豚タンズモークと「ゆかり」でマリネしたキャベツと一緒に
パテ・ド・カンパーニュを春野菜と一緒に
- (お造り) 二種盛り合わせ 妻物一式
(温物) 小田巻蒸し 蟹餡かけ
(肉料理) 牛肉の網焼きにベーコンのグリーンピース焼きを添えて
(鉢肴) 菜の花と浅利 胡麻豆腐
(お食事) 一匹細魚の押し寿司
(デザート) 本日のデザートをメロンと一緒に

和洋ビュッフェコース 料理+飲み放題+会場使用料 (2時間制)

7,500円 8,500円 10,000円

7,500円メニュー一例

- 【冷製料理】 鶏むね肉とキヌアとライスパスタのサラダ仕立て
海の幸と春野菜を海苔のソースで
フロマージュ・ブレッド・乾き物
メランジェサラダ
本日のお刺身二種盛り合わせ
食べ頃フルーツの盛り合わせ
- 【温製料理】 本日の魚のベースト焼き コリアンダー風味
鶏モモ肉のポワレ BBQソース
豚肩ロース肉のスパイス焼き
牛肉の網焼き 和風山菜ソース
焼き鳥二種盛り合わせ 鰯の照り焼き 出汁巻き玉子
春の天婦羅盛り合わせ
海老ニラ饅頭
桜蕎麦

和洋卓盛りコース 料理+飲み放題+会場使用料 (2時間制)

7,500円 8,500円 10,000円

7,500円メニュー

- (先付前菜) 白魚と菜の花の琥珀寄せ
白魚のカリカリ揚げ
筍の磯香和え
春大根と浅利チャンジャ
- (オードブル) キヌアとライスパスタのサラダを鶏むね肉の真空調理と一緒に
ベビーホタテと小エビに春野菜を添えて
- (お造り替わり) 海鮮三種 胡麻ポン酢(鯉の叩き 松笠烏賊 海老)
- (魚料理) 本日のお魚のベースト焼き コリアンダー風味
(肉料理) 豚フィレ肉のロースト 和風山菜ソース
(お食事) 桜蕎麦
(デザート) フルーツの盛り合わせ

8,500円メニュー

- (先付前菜) 白魚と菜の花の琥珀寄せ
白魚のカリカリ揚げ
筍の磯香和え
春大根と浅利チャンジャ
- (オードブル) キヌアとライスパスタのサラダを鶏むね肉の真空調理と一緒に
ベビーホタテと小エビに春野菜を添えて
- (お造り替わり) 海鮮参種 胡麻ポン酢(鯉の叩き 松笠烏賊 海老)
- (魚料理) 本日のお魚の香味焼きのトムヤンクン風味
(肉料理) 牛肉の網焼き 和風山菜ソース
(お食事) 桜蕎麦
(デザート) フルーツの盛り合わせ

フリードリンクメニュー (2時間)

ビール/ワイン(赤・白)/焼酎(麦・芋)/ウイスキー
ハイボール/レモンサワー
ウーロン茶/オレンジジュース

ドリンク追加アイテム 1アイテム+¥300

- 日本酒 ■梅酒 ■カクテル(5種)
- ノンアルコールビール ■ノンアルコールカクテル(2種)
- コーラ・ジンジャーエール

※ご宴会が2時間を超える場合は、ドリンク、室料として
30分毎に、500円(税込)を頂戴いたします

※花束の手配なども承ります。ご予算や数量など、お気軽にご相談ください ※コンベンションホール瑞雲をご利用の場合、別途音響照明費がかかります。

※記載の料金にはすべて消費税・サービス料が含まれております ※仕入れの状況などにより、お料理が一部変更になる場合がございます
※各プラン20名様よりご予約を承ります ※暴力団関係者の利用をお断りいたします ※飲酒後の運転はご遠慮ください ※当ホテルのお米はすべて国内産を使用しております