

春のパーティープラン



SPRING PARTY

2026 03.01 [日]
2026 05.31 [日]

新たな門出と出会いの春
お祝いの季節にふさわしい彩り豊かな料理をご用意しました

A
PLAN

お一人様 7,500円

7品卓盛+飲み放題

和中断衷 or 和洋折衷 or 洋中断衷

B
PLAN

お一人様 9,000円

個々盛+飲み放題

和会席 or 洋中個々盛

C
PLAN

お一人様 11,000円

オーダーメイドコース+飲み放題

お客様とご相談のうえ メニュー内容をご提案

D
PLAN

お一人様 7,500円~

14品立食スタイル+飲み放題

和中断衷 or 和洋折衷 or 洋中断衷



《プラン内容》

■料理 飲み物 会場費(2時間制) 基本音響照明

《オプション》

■コーヒー(ブティフル付) プラス500円
■会場延長30分毎 500円/人数



DRINK MENU

ビール/ウイスキー/焼酎/日本酒
ワイン/カクテル/ハイボール/レモンサワー/梅酒
ノンアルコールビール/ノンアルコールカクテル
ソフトドリンク

和卓卓盛

お一人様 7,500円 [税サ込]

【和卓卓盛7品】+ 飲み放題



合鴨とクラゲの中華冷菜
刺身盛り合わせ
豚肉と里芋の煮物
海老とセリの春巻き
C 鶏肉の辛味炒め
A 梅ちりめん御飯
愛玉ゼリー

和洋卓盛

お一人様 7,500円 [税サ込]

【和洋卓盛7品】+ 飲み放題



あそび豚と季節野菜のサラダ ミモザ風
刺身盛り合わせ
鯖の若狭焼き
山菜信田巻きと春野菜の炊き合わせ
B 鶏モモ肉とツナのブランドード焼き
A 梅ちりめん御飯
本日のデザート

洋卓卓盛

お一人様 7,500円 [税サ込]

【洋卓卓盛7品】+ 飲み放題



タコと小海老のマリナード 柑橘風味
フランクフルト生ハム添え
合鴨とセリの春巻き
C 松笠烏賊のミルク炒め
B 豚フィレ肉のロティ ノルマンディー風
桜海老入り炒飯
本日のデザート

グレードアップ
GRADE UP

+ ¥500で変更できます
+ ¥500で追加できます

A 握りと巻き寿司盛り合わせ B 大阿蘇鶏のスパイシーマリネ焼き C りんどうホークと唐辛子の炒め
■ 茶そば(和卓・和洋コースのみ追加可) ■ 海老のチリソース(和卓・洋中コースのみ追加可)

和会席

お一人様 9,000円 [税サ込]

【和会席料理 9品】+ 飲み放題

先 附 春の宴盛り
吸 物 若竹真丈
御造り 三種盛り
蓋 物 鯖の酒蒸し
焼 物 ローストビーフ 季節の野菜添え 和風ソース
揚 物 公魚と春野菜天婦羅
食 事 梅ちりめん御飯
汁 物 赤出汁
水菓子 季節の甘味と果物

洋中個々盛

お一人様 9,000円 [税サ込]

【洋中個々盛料理 7品】+ 飲み放題

春キャベツで包んだ鯛と季節野菜のプレッセ
大阿蘇鶏の冷製胡麻ソース
蟹と玉子のスープ
鯖の蒸焼き 大蒜風味
桜で燻した牛ロース肉と季節野菜 柚子風味ソース
豚角煮と搾菜
本日のデザート



オーダーメイド
ORDER MADE

お一人様 11,000円 [税サ込]

【オーダーメイドコース】+ 飲み放題

* お客様とご相談のうえ メニュー内容をご提案いたします

ホテル **メルパルク** KUMAMOTO

〒860-8517 熊本市中央区水道町14-1

TEL. 096-355-6318

【公式HPはこちら】 ※写真はすべてイメージです ※A~Cプラン10名様以上から、Dプラン20名様以上から承ります
※プラン料金には2時間の室料が含まれております ※時間延長の場合は別途追加料金を頂戴いたします
※熊本県産米を使用しております ※飲酒後の運転はご遠慮ください
※暴力団関係者のご利用はお断りします ※事前にご予約をお願いいたします
※食材の入荷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 ※予めご了承ください

