

# 秋のパーティープラン

AUTUMN PARTY

2025 09.01 月  
11.13 木

さまざまなご会合や特別なお集りなど  
ご利用シーンに合わせて選べるコースをご用意しました  
秋の味覚を味わう楽しいひとときをお届けします

A  
PLAN

お一人様 7,500円

7品卓盛+飲み放題

和中西折衷 or 和洋折衷 or 洋中西折衷

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

和中西折衷 or 和洋折衷 or 洋中西折衷



## 《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



小柱貝としらすの和え物 胡麻ソース  
刺身盛り合わせ  
ローストビーフ 木ノ子の和風ソース  
油淋鶏  
C豚ロースの野菜巻き パーベキューソース添え  
A木ノ子御飯  
蒸しプリン 金木犀ソース

## 和洋卓盛

お一人様 7,500円 [税サ込]

【和洋卓盛7品】+ 飲み放題



秋鮭のエスカベッシュ 栗と茸のソテー添え  
刺身盛り合わせ  
鱈と大根ステーキ  
B鶏肉のキエフ風カツレツ  
秋刀魚竜田揚げと秋野菜の天婦羅  
A木ノ子御飯  
抹茶風味のパンナコッタ

## 洋卓卓盛

お一人様 7,500円 [税サ込]

【洋卓卓盛7品】+ 飲み放題



きはだ鮎のカルパッチョ ラヴィオットソース  
海老としらすの和え物 胡麻ソース  
秋茄子とポロネーゼのグラチネ ムサカ風  
C牛ロース肉の野菜巻き パーベキューソース添え  
B豚ロース肉のグリユ 栗と茸のソース  
鮭と茸の炒飯  
抹茶風味のパンナコッタ

グレードアップ  
GRADE UP + ¥500で変更できます

A 握りと巻き寿司盛り合わせ / B りんどうポークの低温ロティ ノルマンディー風  
C 牛肉と茸の赤ワインオイスターソース炒め

## 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 秋の色彩盛り合わせ  
御造り 三種盛り  
吸 物 胡麻豆腐と焼き茄子  
蓋 物 炊き合わせ  
焼 物 鱈焼香焼きとローストビーフの取り合わせ  
揚 物 秋の旬彩天婦羅  
食 事 鶏牛蒡御飯  
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

鶏肉と茸のパテと旬菜のデコレーション 白パルサミコのヴィネグレット  
中華風鯛の刺身  
蟹入りフカヒレスープ  
太刀魚の蒸し焼き 香味ソース  
牛ロース肉のロースト 季節の温野菜添え  
+800円でメイン牛ロースを赤牛ロース肉へグレードUP  
干し貝柱と鮭の炒飯  
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 お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  
※食材の在庫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