

歓送迎会プラン

SPRING PARTY

2.16 (日)
5.31 (土)

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堪能ください

A
PLAN

お一人様 7,500円

7品卓盛+飲み放題

和中華系 or 和洋折衷 or 洋中華系

B
PLAN

お一人様 9,000円

個々盛+飲み放題

和会席 or 洋中華系

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

和中華系 or 和洋折衷 or 洋中華系



《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



松笠いかのサテソース和え
刺身盛合わせ
菜の花春巻きと揚げワタナ
豚角とじゃが芋 味噌ホワイソース
鶏肉の辛子炒め 春キャベツ添え
山菜おこわ
エッグタルト

和洋卓盛

お一人様 7,500円(税サ込)

【和洋卓盛7品】+ 飲み放題



春野菜のローストビーフサラダ ミモザ風
刺身盛合わせ
春野菜の煮物
旬魚の新緑焼き
豚フィレ肉のオリーブ風
山菜おこわ
ヨーグルトのパナコッタ キウイソース

洋卓卓盛

お一人様 7,500円(税サ込)

【洋卓卓盛7品】+ 飲み放題



バジル香る赤鳥賊と小海老のペペロンチーノ風
びんちょう鯛のカルパッチョ 酢ゼリー
鶏肉の辛子炒め 春キャベツ添え
鯖と春野菜のあおさのソース
スベリアリブのスライス焼き じゃが芋のエクラゼ
蟹と山菜炒飯
ヨーグルトのパナコッタ キウイソース

和会席

お一人様 9,000円(税サ込)

【和会席コース9品】+ 飲み放題

前菜 浅利有馬煮 蒸鶏ねた和え 季節の八寸盛
御造り 三輪盛
お造り 季節のお造り
煮物 豚とじゃが芋 炊き合わせ
焼物 鯖の新緑焼き 合鴨西京焼
揚げ物 春野菜の天婦羅と竜田揚げ
食事 梅ちりめん御飯
汁物 真鯛つみれ 清まし汁
水果子 季節の甘味とフルーツ盛

洋中個々盛

お一人様 9,000円(税サ込)

【洋中個々盛7品】+ 飲み放題

春キャベツで包んだ鶏むね肉のルーロ
中華風刺身の刺身
浅利とフカヒレのピリ辛茶碗蒸し
鯖のオープン焼き 油淋ソース
アンガス牛の低温ロースター 季節の温野菜添え
蟹と山菜炒飯
イタリアンプリン



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時間の会費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。