



# 夏のパーティープラン

SUMMER PARTY

2025 6.01 [日]  
2025 8.31 [日]

暑気払いや納涼会、同窓会など  
楽しい夏のひとときにおすすめのプランをご用意しました

## 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



クラゲと蛸のナンプラーソース  
刺身盛り合わせ  
夏野菜の冷し鉢  
トマトと海鮮の焼売 粒マスタードソース添え  
牛肉団子の赤ワインオイスターソース添え  
A 枝豆とコーン御飯  
マンゴープリン

### 和洋卓盛

お一人様 7,500円 [税サ込]

【和洋卓盛7品】+ 飲み放題



鶏むね肉のジャンボンすりおろし野菜ドレッシング  
刺身盛り合わせ  
鰻と冬瓜 鶏そぼろ 柚子胡椒風味  
B 豚肩ロース肉のトロピカル風マリネ焼き  
茶そば冷麺風  
A 枝豆とコーン御飯  
紅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



サラダグルマンド  
豚バラ肉のコンフィ 紫キャベツのシュールード添え  
トマトと海鮮の焼売 粒マスタードソース添え  
鱈のオープン焼き 香味ソース添え  
B 鶏もも肉のクラブディーヌ ディアブル風  
蛸入り炒飯  
紅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 大阿蘇鶏のスパイシーマリネ焼き  
+ ¥500で全てのコース料理に追加できます C 海老のチリソース煮

### 和会席

お一人様 9,000円 [税サ込]

【和会席料理 9品】+ 飲み放題

前 菜 苦瓜塩昆布和え もずくトロロ 季節の八寸盛  
御造り 三種盛  
お浸し 冷し茶碗蒸し ジュレ掛け  
蓋 物 鰻と冬瓜 鶏そぼろ 鶏  
焼 物 ローストビーフ サラダ仕立て  
揚 物 鰻カツと夏野菜の天婦羅 梅ソース  
食 事 枝豆とコーン御飯  
汁 物 赤出汁  
水菓子 季節の甘味とフルーツ

### 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

自家製マリネサーモンとカリフラワーのムース ミックスリーフ添え  
中華風鯛の刺身  
蟹と冬瓜のスープ  
鱈のオープン焼き XO醤ソース  
アンガス牛の低温ロティと夏野菜のグリル 山葵風味のソースジャポネ  
蛸と小柱貝入り炒飯  
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