

秋のご宴会プラン Autumn Party

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

ご利用期間

2023年9月1日(金) ▶▶ 2023年11月16日(木)

プラン料金

A ￥7,000 (税サ込)

7品卓盛 + 飲み放題
洋中折衷 or 和洋折衷 or 和中断衷

B ￥8,000 (税サ込)

7品個々盛 + 飲み放題
和会席 or 洋中個々盛

C ￥10,000 (税サ込)

お客様とご相談のうえ 料理メニューをご提案いたします

ドリンク

ビール ウィスキー 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 ノンアルコールカクテル ソフトドリンク

ご利用時間

2時間制
会場延長30分毎 500円 / 人数

プラン内容

料理 飲み物 会場費(2時間) 基本音響照明

party plan A



和洋卓盛

お一人様 7,000円 [税サ込]
【和洋卓盛7品】+ 飲み放題

洋 鶏むね肉のジャンボン 茸 キヌア 五穀米豆サラダ
洋 スモークチーズ香る 戻り鰹のカルパッチョ風
中 サーモンのオープン焼き ナンプラーソース
中 牛肉と茸の赤ワインオイスターソース炒め
洋 ☆ 豚肩ロースのロベール風
中 蛸入り炒飯
洋 ケーク オ フリュイ

☆グレードアップ
洋 +1,000円 ▶▶ 牛ロース肉のロティエ
和 +1,000円 ▶▶ 刺身グレードアップ

和中断盛

お一人様 7,000円 [税サ込]
【和中断盛7品】+ 飲み放題

中 クラゲと秋野菜のコチジャンソース 和 ☆ 刺身盛り合せ 和 秋刀魚の蒲焼柳川風
中 海老入り大焼売 中 牛肉と茸の赤ワインオイスターソース炒め 和 鮭ちらし寿司
中 マンゴープリン
☆グレードアップ 和 +1,000円 ▶▶ 刺身グレードアップ
中 +1,000円 ▶▶ 一品追加 [海老チリ]

和会席

お一人様 8,000円 [税サ込]
【和会席コース7品】+ 飲み放題

先附 占地と小松菜お浸し 安肝豆腐 冬瓜旨煮 蟹身ジュレ
御造り 三種盛
煮物 鶏つみれと茄子 木の子あんかけ
焼物 里芋田楽 豚西京焼き
揚げ物 秋刀魚の竜田揚げ 彩り野菜 梅タルタル
食事 鮭ちらし寿司 赤出し
水菓子 季節の甘味

洋中個々盛

お一人様 8,000円 [税サ込]
【洋中個々盛7品】+ 飲み放題

洋 鶏むね肉 茸 ドライトマトのテリーヌ プチサラダ添え
中 鯛の中華風刺身 中 フカヒレあられと海老入り大焼売
中 蟹味噌中華スープ
洋 牛リブの低温ロティエ 季節の温野菜添え
中 蛸入り五目炒飯
洋 チョコレートバスクチーズケーキ

洋中卓盛

お一人様 7,000円 [税サ込]
【洋中卓盛7品】+ 飲み放題

洋 鶏むね肉のジャンボン 茸 キヌア 五穀米豆サラダ
洋 スモークチーズ香る 戻り鰹のカルパッチョ風
中 サーモンのオープン焼き ナンプラーソース
中 牛肉と茸の赤ワインオイスターソース炒め
洋 ☆ 豚肩ロースのロベール風
中 蛸入り炒飯
洋 ケーク オ フリュイ

☆グレードアップ
中 +1,000円 ▶▶ 一品追加 [海老チリ]
洋 +1,000円 ▶▶ 牛ロース肉のロティエ

party plan B



オーダーメイド
ORDER
MADE

お一人様 10,000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 お料理メニュー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 ※8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