

秋のパーティープラン

AUTUMN PARTY

2026 Δ 2026
9.01 [火]
11.12 [木]

さまざまなご会合や特別なお集まりなど
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

和洋卓盛 or 洋中卓盛 or 和卓盛

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

和洋折衷 or 洋中折衷 or 和折衷



《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

和洋卓盛

お一人様 7,500円 [税サ込]

【和洋卓盛7品】+ 飲み放題



塩豚とレンズ豆 マスタード風味
本日の刺身盛り合わせ
鶏つみれと秋野菜の煮物
旬の魚 葱味噌焼
ペリペリチキン
鶏牛蒡ご飯
赤い果実のブランマンジェ

洋中卓盛

お一人様 7,500円 [税サ込]

【洋中卓盛7品】+ 飲み放題



鰹の薬焼き 青紫蘇風味
鶏肉としらすの蒸し物 辛味胡麻ソース
季節野菜と鮭のオープン焼き
水前寺菜入り揚げ餃子
熊本りんどうボークのロティ ソースジャボネ
五目炒飯
赤い果実のブランマンジェ

和卓盛

お一人様 7,500円 [税サ込]

【和卓盛7品】+ 飲み放題



海老としらすの和え物 香味ソース
本日の刺身盛り合わせ
水前寺菜入り揚げ餃子
鮭の甘酢ソース
ローストビーフ 木ノ子ソース
鶏牛蒡ご飯
マンゴープリン

グレードアップ
GRADE UP

熊本地震復興から10年 食べて応援! 郷土料理、地産地消のメニューをご用意しております
馬刺し / 黒毛和牛モモ肉のロティと地野菜のロースト / 熊本県産トマト入り海老のチリソース その他

和会席

お一人様 9,000円 [税サ込]

【和会席料理 8品】+ 飲み放題

先 附 秋の彩り前菜盛り合わせ
御造り 二種盛
吸 物 焼鮭と松茸のお吸い物
蓋 物 飛龍頭と海老芋の炊き合わせ
焼 物 大阿蘇鶏 難波味噌焼
揚 物 鮭真丈 竜田揚げ
食 事 ちりめん山椒御飯 赤出汁
水菓子 季節の甘味

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

旬の魚のマリネと季節野菜のサラダ
りんどうボークの冷菜 ガリックソース
梅風味イカ団子入りあおさのスープ
銀鮭のオープン焼き 黒酢ソース
牛ロース肉のロティと焼き茄子のコンフィ 山椒風味ソース
大阿蘇鶏と搾菜ご飯
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

2025.7