

夏のパーティープラン

SUMMER PARTY

2026
▽
2026
6.01 [月]
8.31 [月]

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

和食卓盛 or 洋食卓盛 or 洋中折衷

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(プチフォル付) 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

和食卓盛

お一人様 7,500円 [税込]

【和食卓盛7品】+ 飲み放題



阿蘇自然豚の生ハム
夏野菜と茶そばのサラダ
季節のお刺身盛り合わせ
大阿蘇鶏もも焼き 生姜風味ソース
鰹磯部揚げ
穴子御飯
冷やしぜんざい

洋食卓盛

お一人様 7,500円 [税込]

【洋食卓盛7品】+ 飲み放題



季節野菜のニース風サラダ
魚介のエスカベッシュ 夏野菜のチャツネ添え
白身魚とムール貝のアクアパッツァ風
あそび豚ロース肉のロティ BBQソース
牛肩ロース肉のロティ ソースジャポネ
本日のショートパスタ
ヨーグルトのパンナコッタとプティガトー

洋中卓盛

お一人様 7,500円 [税込]

【洋中卓盛7品】+ 飲み放題



熊本県産トマトとモッツアレラチーズのカブレゼ
シイラと茄子の中華風南蛮漬け
白身魚のスパイス焼きとパエリア
牛肉とビーマンのピリ辛炒め
豚スペアリブと夏野菜 BBQソース
蟹味噌炒飯
ヨーグルトのパンナコッタ

グレードアップ
GRADE UP

地産地消のメニューをご用意しております

馬肉入り筑前煮 / りんどうポークのグリエ / 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 [税込]

【和会席料理 8品】+ 飲み放題

先附 夏の前菜五種盛り
吸物 鰹葛打ち
御造り 二種盛
蓋物 鰻と冬瓜の冷やし鉢
焼物 豚ヒレのカツレツ 季節の野菜添え
揚げ物 無花果揚げ出し
食事 茶そばと稲荷寿司
水菓子 わらび餅とプティケーキ

洋中個々盛

お一人様 9,000円 [税込]

【洋中個々盛料理 7品】+ 飲み放題

パテ・ド・カンパーニュ 夏野菜のピクルス添え
熊本県産みやび鯛の中華風刺身
玉蜀黍と蟹肉のスープ
太刀魚のココナッツ風味 ナンブラーソース
肥後あか牛肩ロース肉の野菜巻き 柚子風味ソース
魯肉飯
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