

歓送迎会プラン

2024
2/18 Sun → 5/31 Fri

プラン内容

料理 飲み物 会場費(2時間)
基本音響照明

ご利用時間

2時間制
会場延長30分毎 500円 / 人故

新たな門出と出会いの春
お祝いの季節にふさわしい 彩り豊かなお料理をご用意しました

- plan A **¥7,000** 7品卓盛 + **飲み放題**
和中折衷 or 和洋折衷 or 洋中折衷
- plan B **¥8,000** 個々盛 + **飲み放題**
和会席 or 洋中個々盛
- plan C **¥10,000** 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



2時間飲み放題

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 **7,000円** [税込]

【和卓卓盛7品】 + **飲み放題**



ミル貝の冷製 落花生油ソース
刺身盛り合せ
和風肉づくし 3種盛り
海鮮ボールの香草蒸し
牛肉とカシューナッツ オイスターソース炒め
梅ちりめん御飯 梅海老のせ
タピオカ餅とフルーツ

和洋卓盛

お一人様 **7,000円** [税込]

【和洋卓盛7品】 + **飲み放題**



鶏むね肉と春サラダ ミモザ風
刺身盛り合せ
キャベツ包みと春野菜炊き合せ
白身魚の甘酢餡
豚肩ロースのラケプティ ポワフランセーズ添え
梅ちりめん御飯 梅海老のせ
紅茶のパンナコッタ

洋卓卓盛

お一人様 **7,000円** [税込]

【洋卓卓盛7品】 + **飲み放題**



サラダ ベイザンス
海鮮ボールの香草蒸し
ペリペリチキン
牛肉とカシューナッツ オイスターソース炒め
真鱈のコルドンブル風
豚肉とザーサイのピリ辛御飯
紅茶のパンナコッタ

和会席

お一人様 **8,000円** [税込]

【和会席コース8品】 + **飲み放題**

先附 菜の花の胡麻和え あさり有馬煮
吸物 真鯛のつみれ 清まし汁
御造り 二種盛り
蓋物 鶏ミンチキャベツ包み 鶏餡
焼物 牛モモのロースト 和風ソース
揚物 若竹真丈と春野菜の天婦羅
食事 梅ちりめん御飯 赤出し
水菓子 季節の甘味

洋中個々盛

お一人様 **8,000円** [税込]

【洋中個々盛7品】 + **飲み放題**

鶏もも肉のガランティース
中華風鯛の刺身
鯖の焼き物 春野菜の甘酢仕立て
海鮮入り茶碗蒸し フカヒレ餡かけ
牛ロースの低温ロティエ 季節の温野菜添え
あそび豚とザーサイのピリ辛御飯
ピスタチオのバスク風チーズケーキ



お一人様 **10,000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 お料理メニューをご提案いたします

ドリンク

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

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