



夏のご宴会プラン

~暑気払いや納涼会、お盆にかけての同窓会など
楽しい夏のひとときにおすすめプランをご用意しました~

plan A ¥7,000

7品卓盛 + [2時間飲み放題]
和洋折衷 or 洋中折衷 or 和中折衷

plan B ¥8,000

7品個々盛 + [2時間飲み放題]
和会席 or 洋中個々盛

C ¥10,000

オーダーメードコース + [2時間飲み放題]
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
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

SUMMER
PARTY PLAN



洋中卓盛

お一人様 7,000円 [税込]
【洋中卓盛7品】 + [2時間飲み放題付き]

洋 マリネ野菜と豚しゃぶサラダ

洋 鰹のカルバッチョ風 酢ゼリー

中 ☆揚げ春巻きエスニック風

中 ゴーヤの肉詰め豆鼓醤ソース

洋 ☆塩麹とハーブ&スパイスでマリネした鶏もも肉

中 蟹肉と浅利入り炒飯

洋 コーヒー香るパンナコッタ

☆グレードアップ 洋 +1,000円 ▶ 牛ロース肉のロティー

中 +1,000円 ▶ 彩り野菜と牛肉の黒胡椒炒め

中 和中卓盛

お一人様 7,000円 [税込]
【和中卓盛7品】 + [2時間飲み放題付き]

中 豆腐の冷製馬肉餡

和 太刀魚と鮓 旬魚の造り 三種盛り

中 ゴーヤの肉詰め豆鼓醤ソース

和 ☆揚げ春巻きエスニック風

中 タピオカ入り杏仁豆腐

☆グレードアップ 和 +1,000円 ▶ 海鮮ちらし寿司

中 +1,000円 ▶ 彩り野菜と牛肉の黒胡椒炒め

和会席

お一人様 8,000円 [税込]
【和会席コース7品】 + [2時間飲み放題付き]

先附
御造り
蓋物
焼物八寸
揚物
食事
水菓子

穴子と若荷煮凍り もずく酢
三種盛
夏野菜の冷し鉢 大豆ミートジュレ
ローストビーフサラダ 白身魚塩焼き もろこしソース
海老真丈湯葉巻き もろこし揚げ
ちらし寿司 赤出し
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】 + [2時間飲み放題付き]

洋 牛ハラミのカルバッチョ風 酢ゼリー
中 鯛の中華風刺身 中 大阿蘇鶏の黒酢ソース
中 フカヒレ入りコーンスープ
洋 豚フィレ肉と焼き茄子のルーロ 粒マスタードソース
中 海鮮炒飯
洋 マンゴーと木苺のグラフティー

オーダーメイド
ORDER
MADE

お一人様 10,000円 [税込]
【オーダーメイドコース】 + [2時間飲み放題付き]

*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 **XSLAPSLK** KUMAMOTO

〒860-8517 熊本県中央区水道町14-1

TEL. 096-355-6318

*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 *お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