



Party Plan

ご宴会プラン

2024.4.1-2024.9.30

JR HOKKAIDO HOTELS
ホテル日航ノースランド帯広
 nikko hotels international

パーティープラン

カジュアルなパーティーにおすすめのbuffetプラン

お一人様 **7,400円** ●お料理 和洋中buffet
 <会場費・サービス料・消費税込> ●30名様からご予約を承ります。

Free Drink 付き

- アルコール ビール、日本酒、ウイスキー、焼酎/芋・麦・甲類・レモンサワー
- ソフトドリンク ウーロン茶、オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール、グレープフルーツジュース



- メニュー一例
- ・シーフードマリネ
 - ・海の幸のカルパッチョ 柚子風味
 - ・ハムのシーザーサラダ
 - ・オードブルバリエ
 - ・小籠包 海老蒸し餃子
 - ・鶏肉の山椒焼き
 - ・鱈のチーズチリソース
 - ・チキンの香草パン粉焼き マスタードソース
 - ・豚肉のキャベツ包み蒸し キノコソース
 - ・海老と野菜のトマトクリームスパゲティ
 - ・豚肉と高菜のチャーハン
 - ・マンゴーフルーツカクテル
 - ・デザートプレート



※メニューは一例です。季節によって料理内容が異なる場合がございますのでご了承ください。
 ※30名様未満はお受けできませんのでご了承ください。
 ※ご出席人数とお料理数は同数でのご提供となります。

和食コースプラン

ご慶事やご接待などにおすすめのおもてなしプラン

お一人様 **9,500円** ●お料理 日本料理会席
 <会場費・サービス料・消費税込> ●6名様からご予約を承ります。

Free Drink Plan

- お料理プランと組み合わせてご利用ください。
- | PLAN | お一人様 |
|------|--------|
| A | 2,000円 |
| B | 2,400円 |
| S | 2,500円 |
- <サービス料・消費税込み>

※フリードリンクのメニューは中面に記載しております。



- メニュー一例
- ・先付 鮭麩漬、モズク酢、野菜の揚げ浸し
 - ・お造り 三種盛り合わせ
 - ・焼き物 銀鱈味噌漬焼き
 - ・蒸し物 鯛のちり蒸し
 - ・主菜 牛フィレ肉のステーキ
 - ・お食事 寿司三種盛り合わせ
 - ・デザート 本日のデザート



※メニューは一例です。季節によって料理内容が異なる場合がございますのでご了承ください。

選べるオプションセット

ご宴会に彩りを添えるサイドメニューはいかがでしょう

●20名様相当 **35,000円**
 <サービス料・消費税込>

デザート Dessert

スイーツの万華鏡



女性のお客様にお喜びいただける華やかなデザートbuffetです。

ローストビーフ Roast Beef

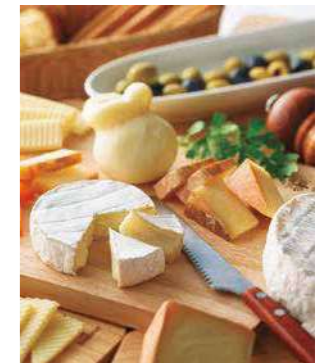
ローストビーフ盛り合わせ



少し贅沢なパーティーシーンに人気の一品です。

チーズ Cheese

酪農王国十勝の恵み



十勝産チーズをふんだんに。ワインとの相性も抜群です。

●お一人様 **700円**
 <サービス料・消費税込>



そば(冷)



あんかけ焼きそば

- ミニ豚丼 お一人様 1,000円
- 握り寿司 お一人様 1,400円
- ラクレットチーズ 80名様分 75,000円

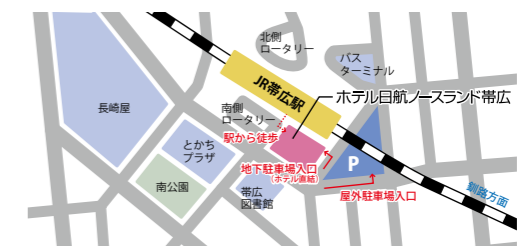
※ライブクッキングは追加116,500円にて承ります。
 <サービス料・消費税込>



JR HOKKAIDO HOTELS
ホテル日航ノースランド帯広
 nikko hotels international

〒080-0012
 北海道帯広市西2条南13丁目1番地 (JR帯広駅隣接・南口)

P ホテル指定駐車場のご利用料金をご優待いたします。



※料理内容は開催日の2週間前までにスタッフへご連絡ください
 ※人数の最終変更については、開催日の3日前までにご連絡ください

ご予約・お問い合わせ宴会予約 TEL.0155-24-1301 (電話受付時間/9:00~18:00)

お料理プラン I

Free Drink Plan					
お料理各プランと組み合わせをご利用ください。					
PLAN A	お一人様 2,000円	PLAN B	お一人様 2,400円	PLAN S	お一人様 2,500円
〈サービス料・消費税込み〉					

こころに満ちてゆく
感動の饗宴

お一人様 **6,000円**

〈会場費・サービス料・消費税込〉

- お料理7品(大皿料理)
- 10名様からご予約を承ります。



鯖とクリームチーズのリゼット



帆立入り蒸し餃子と小籠包



豚肩ロースのコンフィ
シャルキュティエールソース



海老と文甲イカの豆板醤炒め



お造り三種盛り合わせ



海老天そば



バイクドチーズケーキ

お料理プラン II

Free Drink Plan					
お料理各プランと組み合わせをご利用ください。					
PLAN A	お一人様 2,000円	PLAN B	お一人様 2,400円	PLAN S	お一人様 2,500円
〈サービス料・消費税込み〉					

魅力漂う
プレミアムなおもてなし

お一人様 **7,000円**

〈会場費・サービス料・消費税込〉

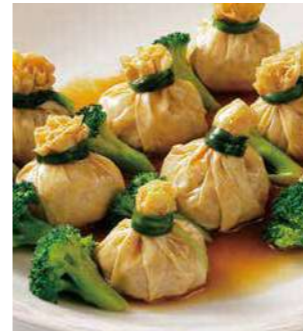
- お料理8品(大皿料理)
- 10名様からご予約を承ります。



シーフードマリネ サラダ添え



お造り三種盛り合わせ



鶏と腸詰の湯葉巻き蒸し



的鯛のソテー アンチョビ風味の白ワインソース



仔羊のロースト ライム風味
ジャガイモのビュレ添え プルギニオンバター



鶏玉子入り海老団子チリソース



海苔巻き盛り合わせ



イチゴのケーキ

お料理プラン III

Free Drink Plan					
お料理各プランと組み合わせをご利用ください。					
PLAN A	お一人様 2,000円	PLAN B	お一人様 2,400円	PLAN S	お一人様 2,500円
〈サービス料・消費税込み〉					

優美さをこめた
至福の味わい

お一人様 **8,000円**

〈会場費・サービス料・消費税込〉

- お料理8品(大皿料理)
- 10名様からご予約を承ります。



牛肉のタリアータ
和風香味ジュレ



お造り三種盛り合わせ



バナナと海老の
オブラート包み揚げ



メバルのオープン焼き
彩り野菜とオマールエキスのソース



牛肉の煮込み プロバンス風



帆立とツブの卵白炒め



生寿司盛り合わせ



ティラミス

Free Drink Plan

【フリードリンクプラン(120分)】各お料理プランと組み合わせをご利用ください。

■Plan A お一人様 **2,000円**
〈サービス料・消費税込〉

アルコール alcohol

- ・ビール
- ・日本酒
- ・焼酎(芋/麦/甲類)
- ・レモンサワー
- ・ウイスキー

ソフトドリンク soft drink

- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・グレープフルーツジュース

■Plan B お一人様 **2,400円**
〈サービス料・消費税込〉

アルコール alcohol

- ・ビール
- ・日本酒
- ・焼酎(芋/麦/甲類)
- ・レモンサワー
- ・ウイスキー
- ・梅酒
- ・ワイン(赤/白)

ソフトドリンク soft drink

- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・グレープフルーツジュース
- ・ノンアルコールビール

■Plan S お一人様 **2,500円**
〈サービス料・消費税込〉

アルコール alcohol

- ・ビール
- ・日本酒
- ・焼酎(芋/麦/甲類)
- ・レモンサワー
- ・ウイスキー
- ・梅酒
- ・ワイン(赤/白)

カクテル cocktail

- ・カシスオレンジ
- ・ファジーネーブル
- ・ビッグアップル
- ・ジントニック
- ・ブルドック
- ・スクリュードライバー
- ・ノンアルコールカクテル(マンゴーオレンジ/マンゴーソーダ)

ソフトドリンク soft drink

- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・グレープフルーツジュース
- ・ノンアルコールビール