

初夏の 宴会プラン

期間： 2020年5月1日(金)～6月30日(火)

夏山は目の薬成しんじゆ哉(季吟)みずみずしく新鮮な緑色に目も心も洗われる。清々しい初夏の始まりです。

ホテルアイリスでは、この時期開催の総会や懇親会に最適な初夏の宴会プランをご用意いたしました。フリードリンクプランは卓盛 ¥6,000、個人盛 ¥7,000から承ります。また、フリードリンクではございませんが、卓盛は ¥5,000から、個人盛は ¥6,000からも承りますので、お気軽にご相談ください。

卓盛



お一人様

¥7,500

(消費税込・サービス料込)

フリードリンク付

【洋食】

- スモークサーモンのサラダ仕立て
- 牛肉のステーキ マスタードソース
グリル野菜添え
- カサゴの地中海風

【中華】

- 小エビのチリソース煮 青梗菜添え

【和食】

- 鯛の薄造り
- 天婦羅(子カ・海老・筍)※塩
- 鯖の西京焼き 山菜を添えて
- 豚の角煮 青唐 白髪ネギ 糸辛子
- 冷又は温茶そば 薬味一式

※メニューは変更になる場合がございます

お一人様

¥6,500

(消費税込・サービス料込)

フリードリンク付

【洋食】

- 魚介のマリネ サラダ仕立て
- ビーフストロガノフ ガリックライス添え
- 鱈(スズキ)のポワレ ソースオリエンタル
ほうれん草とベーコンのソテー

【中華】

- 四川風麻婆茄子

【和食】

- 鯉の叩き ボン酢 薬味一式
- 若鶏の唐揚げ レモン添え
- 烏賊のウニ味噌焼き 山菜を添えて
- 冷又は温うどん 薬味一式

※メニューは変更になる場合がございます

卓盛



初夏の宴会プラン

期間： 2020年5月1日(金)～6月30日(火)



お一人様
¥8,500
(消費税込・サービス料込)

フリードリンク付

【洋食】

- 前菜盛合せ(秋田由利牛のローストビーフ・サーモンのエスカバッシュ・テリーヌ・いぶりかっことカマンベールチーズ)
- 牛肉と季節野菜の陶板焼き
- 鯛のア・ラ・ヴァプール 白ワインソース
- デザートとフルーツの盛合せ

【和食】

- 御造り(鮎・カンパチ・帆立) 妻色々
- 天婦羅(穴子・海老・筍) ※塩
- 鯖の西京焼きと三宝菜ゼリー
- 茶碗蒸し 雲丹餡
- お吸物(新丈・帆立・三ツ葉)
- 握り寿司(海老・サーモン・イカ)

※メニューは変更になる場合がございます

個人盛

お一人様
¥7,500
(消費税込・サービス料込)

フリードリンク付

【洋食】

- 前菜盛合せ(魚介のマリネ・秋田由利牛のローストビーフ・テリーヌ)
- 牛肉のステーキ マスタードソース 温野菜添え
- ロールケーキとフルーツの盛合せ

【中華】

- 海老のチリソース煮 青梗菜添え

【和食】

- 御造り(鯉の叩き・甘海老) 妻色々
- 天婦羅盛合せ(チカ・海老・筍) ※塩
- 烏賊のウニ味噌焼きと山菜
- 茶碗蒸し
- 冷又は温うどん 薬味一式

※メニューは変更になる場合がございます

個人盛



フリードリンクプラン

お飲み物リスト

- ビール ●焼酎(芋・麦・米・甲類) ●ウィスキー(ハイボール含む) ●カクテル3種(レゲエパンチ・カシスオレンジ・ファジーネーブル)
- ワイン(赤・白) ●冷酒(秋田誉「白玲瓏」・天寿「純米吟醸鳥海山」・雪の茅舎「奥伝山麩」)
- 日本酒(お燗・常温) ●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(ウーロン茶・オレンジジュース・ジンジャーエール・コーラ)

【2時間30分飲み放題】 +300円(消費税・サービス料込)

飲み放題の2時間が、2時間30分に延長できます。

※10名様以上、乾杯から2時間飲み放題です

Free
Drink
Plan

乾杯より
2時間
飲み放題!



特別宿泊プラン

シングルルーム
一泊朝食付 お一人様 **¥6,500** (税込)

※ツインルーム(一室お二人様ご利用)

13,000円(一泊朝食付・税込)

※初夏の宴会プランご利用のお客様限定です



政府登録国際観光ホテル
ホテルアイリス

宴会予約 TEL:0184-24-5117 9:00~19:00

宿泊予約 TEL:0184-24-5115(代)

E-Mail: info@hotel-iris.jp