

THE SAIHOKUKAN HOTEL Summer Party Plan

犀北館ホテル 夏の宴会プラン [2024.7.1～]

▽盛込料理イメージ ※お一人様 +500 円で個人盛込対応が可能です。



1. 和 中 折 衷

- ・まぐろと白身魚のお造り
→中トロと白身 2 種へ差し替え +500 円
- ・小海老の唐揚げ 青海苔風味
- ・白身魚の甘酢あんかけ
- ・鶏肉と野菜の細切り炒め
- ・豚の中華風角煮 蒸しパンを添えて
- ・棒寿司 2 種 [鯛と漬けサーモン]
→にぎり寿司 3 貫へ差し替え +500 円
[炙り中トロ・中トロ・白身]
- ・さっぱりオレンジフラン
→スイーツbuffetへ差し替え +1500 円

2. 洋 中 折 衷

- ・魚介類と彩野菜のヴィシソワーズ
- ・ぶりぶり海老のチリソース煮
- ・帆立貝ときのこのブルギニョン風
- ・豚の中華風角煮 蒸しパンを添えて
- ・鶏もも肉のオープン焼き プロヴァンス風
- ・ジャージャー麺
- ・さっぱりオレンジフラン
→スイーツbuffetへ差し替え +1500 円

スタンダードプラン

2 コースから選べる

15 種飲み放題 + 盛込料理 7 品

2 時間
飲み放題
付き

おひとりさま

¥7,000-

お客様へ：大変恐れ入りますがレストラン定休日の関係上、コース 1：和中西折衷は火 / 水曜日、コース 2：洋中西折衷は月曜日以外でご利用可能となります。

ご予算にあわせて上記プランにオプション料理はいかがでしょう。

日本料理	清流鮎の一夜干し あしらひ	700 円
火・水曜日以外で 利用可能	冷やし蕎麦	500 円
西洋料理	和牛もも肉のローストビーフ 赤ワインソース	1000 円
月曜日以外で 利用可能	白身魚とあさりのアクアパッツァ	1000 円
	スペアリブのグリル シェフ特製ソース	700 円
中国料理	蒸し点心 2 種 (干貝柱焼売と海老餃子)	500 円
すべての曜日で 利用可能	バンバンジーサラダ	500 円
	油淋鶏 (若鶏の唐揚げ香味ソース)	500 円



△ [人気商品] 和牛もも肉のローストビーフ



△ [人気商品] スイーツbuffet



△ [定番商品] 蒸し点心 2 種

上記価格はすべてお一人様税込料金です。

2 時間
飲み放題
付き

料亭プラン A

おひとり様 ¥12,000-

2 時間
飲み放題
付き

料亭プラン B

おひとり様 ¥10,000-

お祝い事やご接待などのご用向きにおすすめのワンランク上の宴会プラン。
A プランは B プランのアップグレードメニューとなります。レストラン定休日の関係上、西洋料理は月曜日、日本料理は火・水曜日以外でご利用いただけます。



お料理は「西洋料理フルコース」または「日本料理会席料理」からお選びいただけます。すべて銘々盛りでのご提供となります。

料亭：帰雁来燕 [きがらいえん]

ご接待など少人数向けのお部屋。
囲碁・将棋の対局会場としても
数々の名勝負が生まれた。
対応人数 2 ～ 8 名様



料亭：桐の間 [きりのま]

犀北館旧建築の移築品や数々の
芸術品に囲まれたお部屋。冠婚葬祭
やご接待など幅広いご用向きに対応。
対応人数 4 ～ 30 名様

すべてのプランに下記 15 種飲み放題付き

ビール 日本酒 ワイン (赤・白) 焼酎 (芋・麦) ウイスキー ハイボール
ノンアルコールビール ノンアルコールカクテル 2 種
ソフトドリンク (オレンジジュース・コーラ・ウーロン茶・ジンジャーエール)

お一人様 + ¥500
オプション

カクテル 5 種類
飲み放題

乾杯用
スパークリングワイン

