

2025 YEAR-END & 2026 NEW YEAR'S PARTY PLAN

Standard Plan

Delicious Plan

Kaiseki Plan



スタンダードプラン 9,500円 税金・サービス料込み

- お料理 全7品
+
飲み放題 (2時間)
+
会場室料 (2時間)
- 真鯛とトラウトサーモンの塩昆布マリネのカルパッチョ
 - 鴨のロースト 香港風黒酢ソース
 - 蝦夷鮑入り茶碗蒸し
 - 鱈と海老の葱香り蒸し 干し貝柱入り上海ソース
 - ビーフストロガノフ
 - 若鶏の炙りと根菜の混ぜご飯
 - ガトーショコラ ラズベリークリーム フレッシュベリーと共に

Upgrade Menu

アップグレードメニュー

プラス500円

お一人様プラス500円でお肉料理またはデザートアップグレードできます。



サーロインステーキと温野菜
チャコールソース



デザートbuffet

デリシャスプラン 11,500円 税金・サービス料込み

- お料理 全8品
+
飲み放題 (2時間)
+
会場室料 (2時間)
- チャイナオードブル3種盛り (海老のマヨネーズソース和え/蒸し鶏とクラゲの胡麻ソース/広東風叉焼)
 - 季節の御造り三種盛り
 - 若鶏のソテー マレngo風
 - 甘鯛の蕪蒸し 銀鮓掛け 蒸し雲丹添え
 - サーロインステーキと温野菜 チャコールソース
 - 蟹チャーハン
 - パフェ・ショコラバナナヌ
 - デミタスコーヒー ※1

Upgrade Menu

アップグレードメニュー

プラス500円

お一人様プラス500円でデザートアップグレードできます。

※1.デザートアップグレードされた場合
デミタスコーヒーはコーヒーコーナーでのご提供とさせていただきます。



デザートbuffet

会席プラン 13,000円 税金・サービス料込み

- お料理 全9品
+
飲み放題 (2時間)
+
会場室料 (2時間)
- 阿蘇自然豚の生ハム、海老、クラゲのサラダ 広東風黒酢ソース
 - 季節の御造り四種盛り
 - ズワイ蟹入り茶碗蒸し スープ仕立て
 - サーモンと冬野菜のパイ包み焼き 味噌バターソース
 - 鮑の上海風蒸し物 濃厚鮑のオイスターソース
 - 牛フィレ肉のフォワイヨ焼きと大根のコンソメ煮
 - 三色寿司(穴胡錦糸巻き、手まり寿司、ミニイクラ丼)
 - テリーヌ・ド・ショコラピスタチオのクレームとベリーのソース
 - デミタスコーヒー

※写真はイメージです。盛り付けや器など変わる場合がございます。
※仕入れの関係により一部料理が変わる場合がございます。
※価格はすべて税金・サービス料込み。
※各プランに含まれる会場のご利用は、ご予約時間から2時間とさせていただきます。
なお、時間を超える場合は延長料金が発生いたします。
※10:00p.m.以降は別途深夜料金を申し受けます。



Free Drink

飲み放題 ドリンクメニュー

- ビール
- ワイン
- ウイスキー
- ハイボール
- レモンサワー
- 日本酒
- 焼酎
- ノンアルコールビール
- ソフトドリンク
- プラス200円(1名様) 冷酒 または カクテル3種追加

◎飲み放題は開宴から2時間とさせていただきます。◎飲み放題コース延長30分につきお一人様500円が追加となります。

忘・新年ニュースカイ パーティプラン
2025.11/16(日)～2026.1/31(土)

ご予約・お問い合わせは

☎ 096-354-2118

宴会予約 10:00a.m.～6:00p.m.(月～土曜日)