

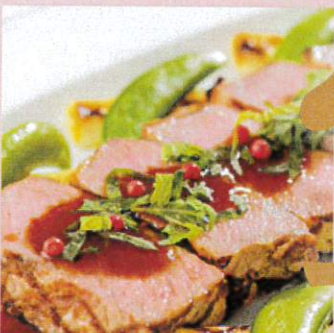
5,000円プラン



6,000円プラン



7,000円プラン



春の宴

歓送迎会プラン

2018
3.1~5.31

5,000円(税込)プラン

- ・和食前菜(豚角煮煮凝り)
- ・シーフードのマリネ サラダ仕立て
- ・タラとポテトの重ね焼きバジル風味
- ・山菜豆腐の煮物
- ・チキンと野菜のグリルローズマリー風味
- ・余市産麦豚の香草パン粉焼き マスタードソース
- ・冷たい山菜とろろ蕎麦
- ・プチケーキ

6,000円(税込)プラン

- ・蟹みそ豆腐
- ・サーモンとタコ、アヴォカドのカクテル
- ・スズキのグリルと粉ふきイモのトマトマリネソース
- ・カレーの唐揚げ 春野菜あんかけ
- ・旨い豚のバイ包み焼き
- ・牛肉のロースト
- ・赤ワインとマスタードソース2種
- ・鯉の棒寿司といなり寿司
- ・デザート

7,000円(税込)プラン

- ・お刺身盛り合わせ(鮭、平目、サーモン、ボタン海老)
- ・チキンのゼリー寄せと野菜の煮込みブリスケット
- ・牛大根スープ仕立て葵とろろかぶせ
- ・サーモンのロールローストとワタリガニのトルティーヤ
- ・鯖のみぞれ蒸し ベトナムあん
- ・エゾ鹿のフランクと野菜のグリル
- ・牛肉の網焼き 和風ソース
- ・焼き鯛茶漬け ・デザート2種

※プランの料理は、期間中にメニューが一部変更になる場合がございますので予めご了承ください。

50名様以上でプッフェメニューも承ります。50名様以下でも50名様分のオーダーがあれば対応可能です。

全プラン
飲み放題付き 120分

ビール/ウィスキー/日本酒/焼酎(芋・麦) /
ワイン(赤・白) / オレンジジュース / ウーロン茶

+500円
(税込)

飲み放題に追加できます
カクテル2種 / ジンジャーエール /
ノンアルコールビール / コーラ

HOTEL NORD
OTARU

ホテルノルド小樽

〒047-0031 北海道小樽市色内1丁目4-16

ご予約
お問合せ

0134-24-0500

ホテルノルド小樽

