

夏の ご宴会プラン

2018
6/1~

扇型の大きな窓から歴史的建造物の運河プラザ(旧小樽倉庫)の建物を正面に
落ち着いた空間で夏のひとときを。“夏の特別プラン”をご用意いたしました。



5,000円(税込)プラン

8品

- ひすい冬瓜 鶏柚子あん
- アジのエスカベッシュ
- トラウトサーモンのボワレ バルサミソース
- 海老真丈衣揚げ
- 牛煮込みのパネとトリッパーのトマト煮
- トリュフ風味のチキンロールロースト
- 冷たいオクラととろろ蕎麦
- プティケーキ



6,000円(税込)プラン

8品

- 太刀魚南蛮漬
- カジキマグロのタタキ サラダ仕立て
- 甘鯛のカダイフ包みと海老のピリ辛ソース
- トウモロコシ万頭 銀あんかけ
- チキンメダイのディアブル風
- 牛肉のステーキ 和風ソース
- 太巻き天衣揚げ 茶漬
- デザート



7,000円(税込)プラン

9品

- お刺身盛り合わせ(鮭、イカ、サーモン、ボクダマ海老)
- 人参とブロッコリーのジュレと
スモークサーモンの野菜巻き
- 冷やしもろこし嶺岡寄せ(ズワイ蟹、星オクラ、銀あん)
- カニのプディングとホタテ貝のアメリカソース
- 枝豆万頭(煮穴子、しめじ、オクラ、銀あん)
- 余市産麦豚バラ肉のハチミツとバルサミコ
胡椒風味ロースト
- 牛肉とボルチーニのアンクルート ポルトソース
- 鯛麵 • デザート2種

全プラン 飲み放題付き

120分

ビール/ウイスキー/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



カジキマグロのタタキ サラダ仕立て



牛肉とボルチーニのアンクルート ポルトソース

ホテルノルド小樽

ご予約
お問合せ

0134-24-0500

〒047-0031 北海道小樽市色内1丁目4番16号



ホテルノルド小樽

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。

*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。