



Party Plan

ご宴会プラン

2025.10.1-2026.3.31

JR HOKKAIDO HOTELS

ホテル日航ノースランド帯広

nikko hotels international

パーティープラン

Party Plan

カジュアルなパーティーに
おすすめのブッフェプラン

お一人様 **7,400円**
〈会場費・サービス料・消費税込〉

- お料理 和洋中ブッフェ
- 30名様からご予約を承ります。

※メニューは一例です。料理内容が異なる場合がございますのでご了承ください。
※30名様未満はお受けできませんのでご了承ください。
※ご出席人数とお料理数は同数でのご提供となります。



● メニュー 一例 ●

シーフードと野菜のマリネ

生ハムのシーザーサラダ

オードブル盛り合わせ

お造り盛り合わせ

豚肉焼売・海老蒸し餃子

麻婆豆腐

黒酢酢豚

じゃがいものミートグラタン

シーフードのアクアパッツァ

豚肉のロースト マスタードソース

五目あんかけ焼きそば

巻き寿司盛り合わせ

フルーツ盛り合わせ

デザートプレート

■ Free Drink 付き

アルコール alcohol

- ・ビール ・日本酒 ・焼酎（芋／麦／甲類） ・レモンサワー
- ・ウイスキー

ソフトドリンク soft drink

- ・ウーロン茶 ・オレンジジュース ・コーラ ・ジンジャーエール
- ・グレープフルーツジュース

選べるオプションセット

ご宴会に彩りを添えるサイドメニューはいかがでしょう

●20名様相当 各**35,000円**
〈サービス料・消費税込〉

Dessert デザート

スイーツの万華鏡



女性のお客様にお喜びいただける
華やかなデザートブッフェです。

Roast Beef ローストビーフ

ローストビーフ盛り合わせ



少し贅沢なパーティーシーンに
人気の一品です。

Cheese チーズ

酪農王国十勝の恵み



ワインとの相性も抜群の
十勝産チーズです。

- そば（冷）
- あんかけ焼きそば
- ミニ豚丼

お一人様 **700円**
お一人様 **700円**
お一人様 **1,000円**

- 握り寿司
 - ラクレットチーズ
- お一人様 **1,400円**
80名様分 **75,000円**
※ライブクッキングは追加16,500円にて承ります。
〈サービス料・消費税込〉

和食コースプラン

ご慶事やご接待などにおすすめのおもてなしプラン

お一人様 **9,500円** ●お料理 日本料理会席
〈会場費・サービス料・消費税込〉 ●6名様からご予約を承ります。

お料理プランと組み合わせでご利用ください。
※フリードリンクのメニューは中面に記載しております。 〈サービス料・消費税込〉

メニュー 一例

- ・先 付 鮭麩漬け／モズク酢／野菜の揚げ浸し
- ・お 造 り 三種盛り合わせ
- ・焼 き 物 銀鱈味噌漬け焼き
- ・蒸 し 物 鯛のちり蒸し
- ・主 菜 牛フィレ肉のステーキ
- ・お 食 事 寿司三種盛り合わせ
- ・デザート 本日のデザート

※メニューは一例です。
料理内容が異なる場合が
ございますのでご了承ください。



〈ご予約について〉

※料理プランは開催日の2週間前までにスタッフへご連絡ください。
※人数の最終変更につきましては開催日の3日前までにご連絡ください。
また、10名様を超える変更の場合は開催日の7日前までにご連絡ください。
※メニュー内のお米はすべて国産米を使用しております。

WEBサイト▶



ご予約・お問い合わせ宴会予約 TEL.0155-24-1301（電話受付時間 9:00～18:00）

〒080-0012
P ホテル指定駐車場のご利用料金をご優待いたします。 北海道帯広市西2条南13丁目1番地(JR帯広駅隣接・南口)

お料理プランⅠ

ここに満ちてゆく
感動の饗宴

Free Drink Plan

お料理各プランと組み合わせてご利用ください。

PLAN A

お一人様
2,000円

PLAN B

お一人様
2,400円

PLAN S

お一人様
2,500円

〈サービス料・消費税込〉

お料理プランⅡ

魅力漂う
プレミアムなおもてなし

Free Drink Plan					
お料理各プランと組み合わせてご利用ください。					
PLAN A	お一人様 2,000円	PLAN B	お一人様 2,400円	PLAN S	お一人様 2,500円
〈サービス料・消費税込〉					

お料理プランⅢ

優美さをこめた
至福の味わい

Free Drink Plan

お料理各プランと組み合わせてご利用ください。

PLAN A

お一人様
2,000円

PLAN B

お一人様
2,400円

PLAN S

お一人様
2,500円

〈サービス料・消費税込〉

お一人様 **6,000円**
〈会場費・サービス料・消費税込〉 ●お料理7品(大皿料理)
●10名様からご予約を承ります。



合鴨のスチームロースト バルサミコソース
ポロねぎのマリネ添え



お造り三種盛り合わせ



水餃子の玉子あんかけ



豚肉のソテー
オニオンとキノコのソース



赤魚の春雨蒸し



海苔巻き盛り合わせ



ショコラケーキ
ブルーベリー添え



ハモンセラーノとチーズ
ピクルス添え



お造り三種盛り合わせ



焼き韭鰻頭 五目春巻き



サーモンのソテー
浅利のトマトクリームソース



牛肉のブイヨン煮 ピーツのソース



海老のガーリック蒸し



生寿司と海苔巻き盛り合わせ



レモンのムースケーキ



ツプのコンフィ
西京味噌のヴィネグレット



お造り三種盛り合わせ



海老とチーズの焼売仕立て
ブラックペッパーの香り



姫鯛と帆立のソテー 白ワインソース



牛肉のロースト 和風ガーリックソース



合鴨のスパイス焼き
揚げパンサンド



生寿司盛り合わせ



フランボワーズと
白桃のケーキ

Free Drink Plan

【フリードリンクプラン（120分）】各お料理プランと組み合わせてご利用ください。

■Plan A お一人様 **2,000円**
〈サービス料・消費税込〉

アルコール alcohol
・ビール ・日本酒 ・焼酎（芋／麦／甲類） ・レモンサワー ・ウイスキー

ソフトドリンク soft drink
・ウーロン茶 ・オレンジジュース ・コーラ ・ジンジャーエール
・グレープフルーツジュース

■Plan B お一人様 **2,400円**
〈サービス料・消費税込〉

アルコール alcohol
・ビール ・日本酒 ・焼酎（芋／麦／甲類） ・レモンサワー ・ウイスキー
・梅酒 ・ワイン（赤／白）

ソフトドリンク soft drink
・ウーロン茶 ・オレンジジュース ・コーラ ・ジンジャーエール
・グレープフルーツジュース ・ノンアルコールビール

ワインとノンアルコールビールが入った
人気のプラン

■Plan S お一人様 **2,500円**
〈サービス料・消費税込〉

アルコール alcohol
・ビール ・日本酒 ・焼酎（芋／麦／甲類） ・レモンサワー ・ウイスキー
・梅酒 ・ワイン（赤／白）

カクテル cocktail
・カシスオレンジ ・ファジーネーブル ・ビッグアップル ・ジントニック ・ブルドッグ
・スクリュードライバー ・ノンアルコールカクテル（マンゴーオレンジ／マンゴーソーダ）

ソフトドリンク soft drink
・ウーロン茶 ・オレンジジュース ・コーラ ・ジンジャーエール
・グレープフルーツジュース ・ノンアルコールビール

カクテルが入ったパーティースタイルに
おすすめのプラン