



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 **7,500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

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か

●20名様相当 各**35,000円**
〈サービス料・消費税込〉

Dessert
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
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) 一人様 700円
- あんかけ焼きそば 一人様 1,000円
- ミニ豚丼 一人様 1,000円
- 握り寿司 一人様 1,400円
- ラクレットチーズ 80名様分 75,000円
- ※ライブクッキングは追加116,500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** 〈会場費・サービス料・消費税込〉 ●お料理 日本料理会席 ●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てご利用ください。	PLAN A 2,000円	PLAN B 2,400円	PLAN S 2,500円
-----------------------	---------------	---------------	---------------

※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 北海道帯広市西2条南13丁目1番地 (JR帯広駅隣接・南口)

Party Plan

ご宴会プラン

2026.4.1-2026.9.30

JR HOKKAIDO HOTELS
ホテル日航ノースランド帯広
 nikko hotels international

■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

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 2,500円
PLAN S	お一人様 2,600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。



炙り蛸とニース風サラダ



お造り三種盛り合わせ



トッポギと真フグの
韓国調味料タテギ煮込み



豚肩ロースのコンフィ ナッツ仕立て



肉ワンタンの
黒酢ソースかけ



冷やしかき揚げ蕎麦



ショコラのロールケーキ

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 2,500円
PLAN S	お一人様 2,600円	〈サービス料・消費税込〉	

お一人様 **7,500円**
〈会場費・サービス料・消費税込〉

- お料理8品(大皿料理)
- 10名様からご予約を承ります。



砂肝のコンフィ黒胡椒風味
蕪のマリネとサラダ添え



お造り三種盛り合わせ



点心盛り合わせ



ナガメバルのソテー
グリーンマスタードソース



仔羊のロースト
トリュフ風味のマッシュポテト添え



海老とライチの甘酢炒め



握り寿司と海苔巻き盛り合わせ



ラズベリーと
ココナッツのムースケーキ

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 2,500円
PLAN S	お一人様 2,600円	〈サービス料・消費税込〉	

お一人様 **9,000円**
〈会場費・サービス料・消費税込〉

- お料理8品(大皿料理)
- 10名様からご予約を承ります。



カリフラワーのムース
蟹のマリネ添え



お造り三種盛り合わせ



海老とトーストの合わせ揚げ
ハニーペッパーソース



とかちマッシュ・海老・野菜のアヒージョ



ハーブ牛のステーキ 山わさびソース



鯛と豆腐の葱生姜蒸し



蟹の押し寿司 いくら添え



イチゴのレアチーズケーキ

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 **2,500円** ワインとノンアルコールビールが入った
〈サービス料・消費税込〉 人気のプラン

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

■ Plan S お一人様 **2,600円** カクテルが入ったパーティースタイルに
〈サービス料・消費税込〉 おすすめのプラン

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