



Party Plan

ご宴会プラン

2026.10.1 ～ 2027.1.16

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 **7,500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か

●20名様相当 各**35,000円**
〈サービス料・消費税込〉

デザート

スイーツの万華鏡



女性のお客様に喜びいただける
華やかなデザートブッフェです。

●そば（冷）

●あんかけ焼きそば

●ミニ豚丼

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。

お一人様

700円

お一人様

1,000円

お一人様

1,000円

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。

●握り寿司

●ラクレットチーズ

※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〉

お一人様

1,400円

お一人様

80名様分

75,000円

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 2,500円

PLAN S 2,600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）
P ホテル指定駐車場のご利用料金をご優待いたします。

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 **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



トッポギと真ワグの
韓国調味料タゲギ煮込み



豚肉のグリル
赤ワインの和風ソース



肉ワンタンの
黒酢ソースかけ



稲荷寿司と
海苔巻き盛り合わせ



チーズムースケーキ

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
燕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



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



メープルフレーズケーキ

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



海老のオブラート巻き揚げと
麻婆湯葉春巻き



とかちマッシュ・海老・野菜のアヒージョ



北海道産牛ロースのロティ
トリュフソース



鯛と豆腐の葱生姜蒸し



蟹の押し寿司 いくら添え



イチゴとヨーグルトの
ムースケーキ

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**
〈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 **2,600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