PARTY PLAN

ご宴会プラン

2019.10.1–2020.5.31

JR HOKKAIDO HOTELS

ホテル日航ノースランド帯広

nikko hotels international

Free Drink Plan 【フリードリンクプラン(120分)】

ご宴会に合わせたフリードリンクプランをお選びください。

Plan A

お一人様 1,600円
〈サービス料・消費税込〉

●アルコール
ビール
日本酒
焼酎 ●芋
●麦
●甲類
ウイスキー

●ソフトドリンク
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

ワインとノンアルコールビールが
付いた人気のプラン

Plan B

お一人様 1,900円
〈サービス料・消費税込〉

●アルコール
ビール
日本酒
焼酎 ●芋
●麦
●甲類
ウイスキー
梅酒
ワイン(赤・白)

●ソフトドリンク
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

Plan S

お一人様 2,100円
〈サービス料・消費税込〉

●アルコール
ビール
日本酒
焼酎 ●芋
●麦
●甲類
ウイスキー
梅酒
ワイン(赤・白)

●カクテル
カシスオレンジ
ファジーネーブル
ビックアップル
レッドアイ
ジントニック
ブルドック
スクリュードライバー

●ソフトドリンク
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
アップルジュース
トマトジュース
ノンアルコールビール

●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

お料理プランⅢ

最上級の優美さをこめた
至福の味覚。

お一人様 6,600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。

Free Drink Plan

フリードリンク各プランと組み合わせてご利用ください。

PLAN A	PLAN B	PLAN S
お一人様 1,600円	お一人様 1,900円	お一人様 2,100円

〈サービス料・消費税込み〉

牛肉のタタキ 和風仕立て
メリメロサラダ添え

赤魚と鮑の白ワイン蒸し
ペルシーソース

鶏肉と五目野菜の湯葉包み蒸し

寿司盛り合わせ

お造り三種盛り合わせ

フランボワーズのケーキ
フルーツ添え

仔牛フィレ肉のロティ
グリーンペッパーソース

大海老のチリソース煮

お料理プランⅡ

高貴な魅力漂う、
プレミアムなおもてなし。

お一人様 5,600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。

Free Drink Plan

フリードリンク各プランと組み合わせてご利用ください。

PLAN A	PLAN B	PLAN S
お一人様 1,600円	お一人様 1,900円	お一人様 2,100円

〈サービス料・消費税込み〉

ポワローのフラン
蟹入りジュレとプティ野菜

鴨胸肉のロティ
クリーミーパセリソース

秋刀魚と平打麺の
キムチ煮込み

寿司盛り合わせ

お造り三種盛り合わせ

ブラッドオレンジのケーキ
フルーツ添え

アブラガレイのオーブン焼き
アンチョビ風味ソース

豚肉のスパイシーソース炒め
北京風

お料理プラン Ⅰ

こころに満ちてゆく、感動の響宴。

お一人様 4,600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。

Free Drink Plan

フリードリンク各プランと組み合わせてご利用ください。

PLAN A	PLAN B	PLAN S
お一人様 1,600円	お一人様 1,900円	お一人様 2,100円

〈サービス料・消費税込み〉

シーフードと彩り野菜の
柑橘マリネ

豚フィレ肉のクレピネット包み
バスク風

ヤリイカのスパイシー
ガーリック炒め

巻き寿司盛り合わせ

お造り三種盛り合わせ

パッションフルーツと
マンゴーのケーキ

鶏そぼろとゴボウのスパゲティ
コリアンダー風味

小龍包 ふぐ皮あんかけ

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 27,000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。

Wine ワイン

十勝ワインの競演

道内限定の清舞ヴィンテージをはじめ、
5種10本をご用意いたしました。

Cheese チーズ

酪農王国十勝の恵み

十勝産チーズをふんだんに。
ワインとの相性も抜群です。

●お一人様 600円
〈サービス料・消費税込〉

そば(冷)

うどん(冷)

あんかけ焼きそば

●ミニ豚丼	お一人様	800円~
●てんぷら	お一人様	1,100円~
●ローストビーフ	お一人様	1,300円~
●握り寿司	お一人様	1,300円~
●ラクレットチーズ	80名様分	66,000円~ (1ヶ所)

※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〉

パーティープラン

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 5,500円
〈会場費・サービス料・消費税込〉

●お料理 和洋中ブッフェ（立席スタイルになります）
●30名様からご予約を承ります。

Free Drink 付き

●アルコール ビール、日本酒、ウィスキー
焼酎／芋・麦・甲類
●ノンアルコール 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

メニュー 一例

- シーフードマリネ
- 海の幸のカルパッチョ 柚子風味
- ハムのシーザーサラダ
- オードブルバリエ
- 小籠包 海老蒸し餃子
- 鶏肉の山椒焼き
- 鱈のチーズチリソース
- チキンの香草パン粉焼き マスタードソース
- 豚肉のキャベツ包み蒸し キノコソース
- 海老と野菜のトマトクリームスパゲティ
- 豚肉と高菜のチャーハン
- マンゴーフルーツカクテル
- デザートプレート

※メニューは一例です。内容は変わり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。

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 8,500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。

Free Drink Plan

フリードリンク各プランと組み合わせてご利用ください。

PLAN A お一人様 1,600円
PLAN B お一人様 1,900円
PLAN S お一人様 2,100円
〈サービス料・消費税込み〉

※フリードリンクのメニューは中面に記載しております。

メニュー 一例

- 先　付　海鮮南蛮漬け
  秋刀魚の梅煮
  蛸柔らか煮
- お造り　三種盛り合わせ あしらい一式
- 焼き物　牛フィレ肉ステーキ 和風ソース
- 煮　物　鮑の磯風味玉蒸し
- 酢の物　蟹奉書巻き
- お食事　握り寿司三種盛り合わせ
  留め椀
- デザート　ケーキと果物

※メニューは一例です。内容は変わりますのでご了承ください。

各コース以外にも、ご予算に合わせてプランをご用意いたします。お気軽にご相談ください。

※メニューのお米は全て「国産米」を使用しております。

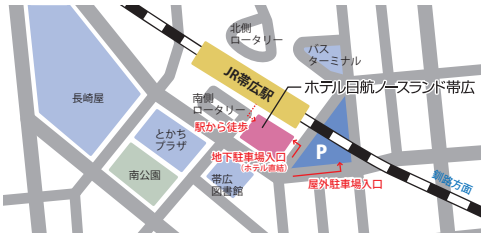
※期間中メニューが一部変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※表記料金にはサービス料・消費税が含まれております。

TOKACHI RESORT STATION

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

〒080-0012　帯広市西2条南13丁目1番地（JR帯広駅隣接・南口）
TEL.0155-24-1234（代表）　FAX.0155-28-3553
https://www.jrhotels.co.jp/obihiro/



P ホテル指定駐車場のご利用料金をご優待いたします。

【ご予約・お問い合わせ】 TEL.0155-24-1301（宴会予約直通）