

春の 宴会プラン

期間： 2019年3月1日(金)～4月30日(火)

「世の中にあえて桜のなかりせば 春の心はのどけからまし」

昔から多くの人々に愛され続けている桜。

春は出会いと別れの季節です。ホテルアイリスでは、皆様の大切な節目を飾る、春の宴会プランをご用意いたしました。歓送迎会や総会等にご利用ください。

ご予算等につきましても、お気軽にご相談ください。卓盛はお一人様¥5,000から、個人盛は¥6,000から承ります。

卓盛



お一人様

¥7,000

(お料理・お飲物・税・サ込)

フリードリンク付

- 白身魚(写真は鮭)のマリネ 彩り野菜添え
- 御造り(写真は鮭・鯛)
- 天婦羅(海老とタラノメ・季節の野菜)※塩
- 小海老のグラタン
- 白身魚(写真は鯛)の玉子素焼き 菜の花辛子和え
- 豚肉の角煮 青梗菜添え
- 鯖(サワラ)のソテー 地中海風
- 温うどん 又は 五目餡かけ焼きそば
- デザート2種盛合せ

※メニューは変更になる場合がございます

お一人様

¥6,000

(お料理・お飲物・税・サ込)

フリードリンク付

- サーモンのカルパッチョ トマトとガーリックのドレッシングで
- ローストビーフ ジュレソース 白ごま 糸唐辛子 万能葱
- 春万頭の野菜餡
- 海鮮団子と野菜の塩炒め
- 鶏肉の甘酢漬け 茄子と白髪葱
- 点心(写真はプリプリ海老餃子)
- 温天驚うどん 薬味一式
- パニラババロア 桜ソース

※メニューは変更になる場合がございます

卓盛



政府登録国際観光ホテル
ホテルアイリス

〒015-0821
秋田県由利本荘市肴町5番地
ホテルアイリス

お問合せ

TEL 0184(24)5115

FAX 0184(24)5120 <http://www.hotel-iris.jp>

春の宴会プラン

期間： 2019年3月1日(金)~4月30日(火)

お一人様
¥8,000

(お料理・お飲物・税・サ込)

個人盛

フリードリンク付

- 前菜(白身魚のエスカベッシュ 燻製煮卵 サーモンと野菜のテリーヌ)
- 御造り3種盛合せ(写真は鮪・平目・甘海老)
- 焼魚(写真は鯛の塩焼き)と前盛
- 海老チリソース煮 青梗菜添え
- カサゴのポワレ サフランソース
- 国産牛肉と野菜の陶板焼き
- 天婦羅(海老とタラノメ 季節の野菜)※塩
- 新丈入り茶碗蒸し 銀餡かけ
- 握り寿司(写真はサーモン・烏賊・玉子)
- デザートとフルーツ

※メニューは変更になる場合がございます



お一人様

¥7,000

(お料理・お飲物・税・サ込)

フリードリンク付

- 日替り小鉢(写真はくわいの梅和え)
- 前菜(白身魚のエスカベッシュ サーモンとアボカドのテリーヌ)
- 御造り(写真は鮪・鯛・鮭)
- ビーフステーキ 温野菜添え
- 鯖(サワラ)のソテー 地中海風
- 天婦羅(鱈(キス)と季節の野菜) ※塩
- 茶碗蒸し 蟹餡
- 温天鷲うどん 薬味一式
- デザートとフルーツ

※メニューは変更になる場合がございます

個人盛

フリードリンクプラン

お飲み物リスト

- ビール ●焼酎(芋・麦・米・甲類) ●ウイスキー(ハイボール含む) ●カクテル3種(レゲエバンチ・カシス オレンジ・ファジーネーブル) ●ワイン(赤・白) ●冷酒(秋田誉「白玲瓏」・天寿「純米吟醸鳥海山」・雪の茅舎「奥伝山廃」) ●日本酒(お燗・常温) ●梅酒 ●ノンアルコールビール ●ノンアルコールカクテル ●ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース・ジンジャーエール・コーラ)

【2時間30分飲み放題】 +200円(税・サ込)

飲み放題の2時間が、2時間30分に延長できます。

※8名様以上、乾杯から2時間飲み放題です

Free
Drink
Plan

乾杯より
2時間
飲み放題!



特別宿泊プラン

シングルルーム
一泊朝食付 お一人様 **¥6,300**(税込)

※ツインルーム(一室お二人様ご利用)

12,000円(一泊朝食付・税込)

※宴会プランご利用のお客様限定のプランです



政府登録国際観光ホテル

ホテルアイリス

TEL0184(24)5115 FAX 0184(24)5120
http://www.hotel-iris.jp