

# 初夏の 宴会プラン

期間： 2019年5月1日(水)～6月30日(日)

穏やかなそよ風に揺られながら、木々の芽吹きが始まり、鮮やかな新緑が鮮明に輝く季節になりました。ホテルアイリスでは、この時期開催の総会や、懇親会に最適な、初夏の宴会プランをご用意いたしました。

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

- スモークサーモンのサラダ仕立て
- 蒸し鶏の香味ソース トマト添え
- 御造り(鰹の叩き・鯛・帆立貝柱)
- 牛肉のステーキ 温野菜添え
- 舌平目の香草パン粉焼き トマトソース オクラ添え
- 鴨旨煮 オレンジ添え 山の幸を添えて
- 天婦羅(海老と赤パプリカ 山菜)※塩
- 温又は冷うどん又は五日餡かけ焼きそば

※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

- 鰹の叩き いろいろ野菜 紅葉おろし 万能ねぎ ポン酢
- 牛肉のストロガノフ ガーリックライス添え
- 鱈(スズキ)のオープン焼き ジェノパソース
- 鶏肉の治部煮 人参・椎茸・インゲン・白髪葱
- 中華(茹で豚の葱ダレかけ)
- 天婦羅(穴子・茄子・青唐)※カレー塩
- 温又は冷うどん 薬味一式

※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>

# 初夏の宴会プラン

期間： 2019年5月1日(水)～6月30日(日)

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(小海老とアボガドのカクテル  
・秋田由利牛のローストビーフ・カマンベールチーズ  
・キッシュ・鮭の燻製)
- 御造り(ソイ・鮪・ハマチ)
- 比内地鶏の塩焼き 花レンコンと玉子焼き  
レモンを添えて
- 牛肉と季節野菜の陶板焼き
- 鯛のポワレ ガーリックバターソース
- 天婦羅(鰹・小海老・細竹)※塩
- 茶碗蒸し 雲丹餡
- お寿司(海老・烏賊・イクラ)
- デザートとフルーツ盛合せ

※メニューは変更になる場合がございます



個人盛

お一人様  
**¥7,000**  
(お料理・お飲物・税・サ込)

フリードリンク付

- 前菜(小海老とアボガドのカクテル・秋田由利牛のローストビーフ・スモークサーモン)
- 御造り(鰹の叩き・鯛・帆立貝柱)
- 牛肉のステーキ 温野菜添え
- 鴨旨煮 オレンジ添え 天白髪葱
- 海老チリソース煮 青梗菜添え
- 天婦羅(穴子・茄子・青唐)※塩
- 茶碗蒸し
- 温又は冷うどん 薬味一式
- フルーツ盛合せ

※メニューは変更になる場合がございます

## 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) ●ウィスキー(ハイボール含む) ●カクテル3種 (レゲエパンチ・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 **¥6,500**(税込)

※ツインルーム(一室お二人様ご利用)  
12,400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