

# 夏の 宴会プラン

期間： 2019年7月1日(月)～8月31日(土)

深く澄んだコバルトブルーの空に、真っ白で大きな入道雲が映える。キンキンに冷えたビールが最高に美味しい夏がきました。ホテルアイリスでは、懇親会や女子会等に最適な、夏の宴会プランを各種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

- 生ハムと彩り野菜のサラダ仕立て
- 帆立と海老のクリーム煮  
ブロッコリーとフェットチーネ添え
- 御造り(鯛松皮造り・サーモン)
- 牛サーロインのステーキ マスタードソース  
ズッキーニ キャロット ヤングコーン添え
- 揚げ物(烏賊・鱈(スズキ)・アスパラ)※抹茶塩
- ハマチの照り焼き 海の幸を添えて
- 冷本莊うどん 薬味一式
- ハバロア

※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

- 白身魚のエスカベッシュと彩り野菜
- 鯛の薄造り 山葵ドレッシング
- 舌平目と海老の白ワインソース  
マッシュポテトと絹さやを添えて
- 豚ロースの香草パン粉焼き  
キャロット ポテト ブロッコリー添え
- 冷やし鉢(冬瓜・帆立・鹿の子茄子・インゲン)
- 天婦羅(鶏ムネ肉・鱈(キス)・青唐)※ゆかり塩
- 冷天鰻うどん 薬味一式

※メニューは変更になる場合がございます

卓盛



# 夏の宴会プラン

期間： 2019年7月1日(月)～8月31日(土)

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(秋田由利牛のローストビーフ ジュレソース  
・白身魚のエスカベッシュ ・スモークサーモン)
- 御造り(鯛・鮭・平目)
- 国産牛肉と季節野菜の陶板焼き
- 鱈(スズキ)の玉子素焼き 海の幸添え
- カサゴと海老の白ワインソース  
マッシュポテトと絹さを添えて
- 天婦羅(鱈(キス)・海老・茄子・アスパラ)※塩
- 握り寿司(サーモン・烏賊・海老)
- 冷本莊うどん 薬味一式
- 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



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(秋田由利牛のローストビーフ ジュレソース  
・いぶりがっことクリームチーズのカナッペ  
・魚介のマリネ)
- 御造り(鯛・サーモン・帆立貝柱)
- 鯛の生ハム巻き トマトとジェノパの2色ソース  
マッシュポテトと絹さを添え
- 牛サーロインのステーキ マスタードソース  
ズッキーニ キャロット ヤングコーン添え
- 冷たい煮物(冬瓜・帆立・鹿の子茄子・インゲン)
- 天婦羅(鶏ムネ肉・鱈(キス)・アスパラ)※塩
- 茶碗蒸し
- 冷天鰻うどん 薬味一式
- りんごのコンポート

※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

- 生ビール又は瓶ビール ●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「奥伝山麩」)
- 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