

秋の 宴会プラン

期間： 2019年9月1日(日)～10月31日(木)

黄金色に輝く稲穂が秋風に揺れる。この美しく懐かしい風景が、実りの喜びと、心の安らぎをもたらしてくれる。

この収穫の秋、ホテルアイリスでは、旬の味覚満載の、秋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

お一人様
¥6,482
(消費税別・サービス料込)

※9月は税込¥7,000、10月は税込7,130です

フリードリンク付

- 鴨の燻製 サラダ仕立て
- カサゴのポワレ ガーリックバターソース
シメジのフライ添え
- 御造り(鮪・メサマ・甘海老)
- 牛肉のストロガノフ タリアテッレ添え
- 秋鮭の天婦羅 味噌マヨタレ
万能ねぎ 白ごま 大葉
- 煮物替り(海老・舞茸・帆立・春菊)
- 天鷲うどん 薬味一式
- デザートとフルーツの盛合せ

※メニューは変更になる場合がございます

お一人様
¥5,556
(消費税別・サービス料込)

※9月は税込¥6,000、10月は税込¥6,111です

フリードリンク付

- 魚介のマリネ サラダ仕立て
- 鮭の薄造り
- 牛肉のステーキ 茸のソース グリル野菜添え
- 帆立とペンネのグラタン
- 若鶏の照焼き 山の幸を添えて
- 天婦羅(舞茸・海老・青唐)※塩
- 天鷲うどん 薬味一式 又は 五目餡かけ焼きそば

※どちらかをお選びください

※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



ご予約・お問合せは

TEL 0184-24-5115(代)

宴会予約係 9:00 ~ 19:00

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

秋の宴会プラン

期間： 2019年9月1日(日)～10月31日(木)

お一人様
¥7,408
 (消費税別・サービス料込)

※9月は税込¥8,000、10月は税込¥8,148です

フリードリンク付

- 前菜(秋田由利牛のローストビーフ・アボカドと小エビのマリネ・カマンベールチーズ)
- 御造り(ハマチ・鮪・帆立)
- 秋田八幡平ポークと季節野菜の陶板焼き
- 銀鱈みそ漬け焼き はじかみ 玉子焼き
- 鯛と小海老のアメリカーナソース
 フェットチーネ添え
- 茶碗蒸し 雲丹餡かけ
- 握り寿司(サーモン・烏賊・海老)
- お吸物(湿地・三つ葉・帆立)
- 洋梨の赤ワイン煮

※メニューは変更になる場合がございます



個人盛



個人盛

お一人様
¥6,482
 (消費税別・サービス料込)

※9月は税込¥7,000、10月は税込¥7,130です

フリードリンク付

- 前菜(鴨の燻製 魚介のマリネ スモークチーズ)
- 季節の小鉢(写真は蟹と菊花の酢の物)
- 御造り盛合せ(スズキ サーモン)
- 牛サーロインのステーキ 茸のソース
 ジャーマンポテト
- エビチリソース煮
- 天婦羅(舞茸・キス・茄子)※藻塩
- 茶碗蒸し
- 天鷲うどん 葉味一式
- パニラのババロア フルーソース

※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】 +300円(消費税・サービス料込)

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)

※秋の宴会プランご利用のお客様限定です



政府登録国際観光ホテル

ホテルアイリス

TEL0184-24-5115(代) 宴会予約係 9:00~19:00
 E-Mail: info@hotel-iris.jp