

# ホテルサンルート新潟 上質な秋のおもてなし

美味しい秋の味覚をご用意しました

15～80名様着席&ビュッフェ宴会承ります



2018  
Autumn  
9/1土 > 11/30金

Autumn Party Plan

秋涼宴会プラン ¥5,000 一人様 (税込)

立食パーティ、着席(卓盛り)パーティどちらのスタイルも可

- 冷前菜盛り合わせ ● 温前菜盛り合わせ ● 彩り野菜と茸のシーザーサラダ
- 鯛とじゃが芋のイタリア風オープン焼き ● 鶏肉と秋茄子の香味揚げ
- 蒸し鶏のフォー ● ココナッツ風味のチキンカレー ● デザート盛合わせ

飲み放題2時間付き ● 瓶ビール、ワイン(赤・白)、焼酎(芋・麦)、ウイスキー、日本酒、ソフトドリンク、ウーロン茶

6,000 一人様 (税込)

- 冷前菜盛り合わせ ● 温前菜盛り合わせ
- 彩り野菜とポイルドポークのサラダ
- 若鶏とキノコ、根菜のココットシチュー
- 豚肉の香草ローストキノコクリームソース
- 秋鮭と根菜の樺葉味噌焼き風
- 秋の海鮮ちらし寿司 ● 蒸し鶏のフォー
- デザートとフルーツ盛合わせ

¥7,000 一人様 (税込)

- 冷前菜盛り合わせ ● 温前菜盛り合わせ
- 白身魚のカルパッチョ 彩りサラダ添え
- 茄子とひき肉のマカロニグラタン
- 牛肉のストロガノフ風
- 魚介と旬野菜の樺葉味噌焼き風
- 秋の海鮮ちらし寿司 ● 蒸し鶏のフォー
- デザートとフルーツ盛合わせ



秋の和会席プラン

飲み放題  
2時間付


¥7,000 一人様 (税込)

先付け / 前菜三種 / お造り盛り合わせ / 秋鮭とキノコの朴葉味噌焼き / 特製ゴマ豆腐と小エビの揚げ出し湯葉あんかけ / 三種キノコと海鮮の寄せ鍋 / 豚肉のロースト季節の野菜を添えて / 松茸の炊き込みごはん / 留挽 / デザート盛り合わせ

\*料理の詳細はお気軽にお問い合わせください。

※上記は消費税込の金額です。仕入れ状況により一部メニューが変更になる場合がございます。上記以外にもご予算等アレンジは可能です。お気軽にご相談ください。※写真はイメージです



 ホテルサンルート新潟

お問い合わせ・ご予約は宴会予約係まで TEL:025-246-6161

新潟県新潟市中央区東大通 1-11-25 <https://www.sunrouteniigata.jp/>



宴会場「美容の間」