

冬の宴会プラン

ホテルサンルート新潟

厳選された食材を使ったおいしい料理と2時間のフリードリンクがセットになったお得なプランをご用意！
懇親会や各種パーティーにご利用いただき、楽しいひとときをお過ごし下さい。



クレマカタラーナタルト



ソフトシェルクラブのフリットサラダ



カナダ産黒豚ロースのグリル、ポーシェマスタートソース



(販売期間：2017年12月1日～2018年2月28日)

選べるドルチェ
・クレマカタラーナタルト
・ジェラート
比較価格1割引き!

掲載写真は、イメージです。食材入荷の状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

Special 特典
こちらのプランをご利用のお客様

30名様以上の特典
幹事様1名無料招待

40名様以上の特典
2名無料招待
又は
3,000円Quoカード1枚

月曜日利用特典
¥6,000コースを5,500円!
¥7,000コースを6,500円!
にてご提供いたします!

料理8品+120分飲み放題

¥5,000 コース (税込)

- ・冬の彩り前菜盛り合わせ
- ・ソフトシェルクラブのフリットサラダ添え
- ・牛タンの上 カルパッチョスタイル タブナードソース
- ・牛スジとキャベツのディジョン風煮込み
- ・白身魚のオープン焼きオリーブとケッパーのトマトソース
- ・カナダ産黒豚ロースのグリル ポーシェマスタートソース
- ・あたたかい鶏ネギかけそば
- ・選べるドルチェ

料理9品+120分飲み放題

¥6,000 コース (税込)

- ★雪室熟成牛ロースのステーキ バルサミコソース
- ・冬の彩り前菜盛り合わせ
- ・ソフトシェルクラブのフリットサラダ添え
- ・牛タンの上 カルパッチョスタイル タブナードソース
- ・牛スジとキャベツのディジョン風煮込み
- ・白身魚のオープン焼きオリーブとケッパーのトマトソース
- ・カナダ産黒豚ロースのグリル ポーシェマスタートソース
- ・あたたかい鶏ネギかけそば
- ・選べるドルチェ

料理10品+120分飲み放題

¥7,000 コース (税込)

- ★タラバガニのオープン焼き
- ★雪室熟成牛ロースのステーキ バルサミコソース
- ・冬の彩り前菜盛り合わせ
- ・ソフトシェルクラブのフリットサラダ添え
- ・牛タンの上 カルパッチョスタイル タブナードソース
- ・牛スジとキャベツのディジョン風煮込み
- ・白身魚のオープン焼きオリーブとケッパーのトマトソース
- ・カナダ産黒豚ロースのグリル ポーシェマスタートソース
- ・あたたかい鶏ネギかけそば
- ・選べるドルチェ

2時間フリードリンク付

- ・生ビールプレミアムモルツ
- ・瓶ビール
- ・日本酒
- ・ワイン(赤・白)
- ・カクテル
- ・焼酎
- ・ウイスキー
- ・ソフトドリンク
- ・ウーロン茶
- ・梅酒
- ・ノンアルコールビール



15名様以上のご利用で宴会場(個室)をご用意

ホテルサンルート新潟

新潟市中央区東大通1-11-25

ご予約・お問い合わせ

TEL: 025-246-6161

FAX: 025-246-6160

http://www.sunroutehotel.jp/niigata

駐車場完備：館内ご利用時間内は駐車料金無料となります。
(※但し、ご宿泊の場合は有料となります)



バス手配受け賜ります

(※片道新潟市内のみ)

- ・バス手配には別途料金が掛かります。料金詳細につきましては、営業担当までお問い合わせ下さい。
- ・25名様以上からのバス手配となりますので予めご了承ください。
- ・バス会社の予約状況により、手配できない場合がございます。