

きらめく夏夜の涼宴 納涼会・ホテル宴会場プラン

2026.6/1日~8/31日

「ご予約は10名様より、3日前迄」

各種会場
ございます。



鰻とろろ飯



9,000円折衷コース

折衷料理コース



日本料理コース

8,000円 税込

大皿盛り7品

- 洋風オードブル盛合せ
- 若鶏のソテー
柚子胡椒香る彩サラダ添え
- 鶏とイカ団子の旨塩炒め
- 白身魚のムニエル プロヴァンス風
ラタトゥイユを添えて
- 新潟県産豚ロースのグリル
バーベキューソース 夏野菜添え
- 神楽南蛮とトマトのまぜそば
- 杏仁豆腐
夏のフルーツとレモン風味のシロップ

杏仁豆腐
夏のフルーツと
レモン風味のシロップ



オプション(税込)

●朝採り枝豆

1人前 **700円**

[7月から]

※写真は5~6人前



9,000円 税込【写真】

大皿盛り8品

- 洋風オードブル盛合せ
- 大トロびんちょうマグロのたたき
- 白身魚の甘酢ソース
- スズキのポワレ
レモン香るバターソース
ラタトゥイユを添えて
- 豚肉と玉子ふわふわ炒め
- 牛ハラミのグリル
ポリネシアンソース 夏野菜を添えて
- 旬の握り寿司
- 杏仁豆腐
夏のフルーツとレモン風味のシロップ



牛ハラミのグリル
ポリネシアンソース
夏野菜を添えて

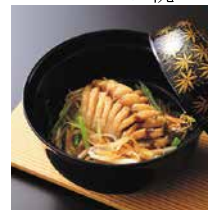
11,000円 税込

一人一皿ずつの銘々盛り8品

- 季節の前菜5種盛込み
- 旬のお刺身2品
- 豆乳豆腐の気仙沼産カハレ館
- 大海老のチリソース
- 真鯛と浅利のアクアパッツァ
- 牛サーロインのグリル
カレー香るカフェドバリバター
夏野菜を添えて
- うなぎ蒲焼き御飯
- マンゴープリン
瀬戸内レモンの
ソルベを添えて



沢虎
煮魚
椀



フリードリンク2時間付

- 瓶ビール ●日本酒 ●焼酎
- ワイン ●ウイスキー
- ハイボール ●サワー ●梅酒
- カクテル(カシス、ピーチ)
- ノンアルコール
ビール、カクテル
- ソフトドリンク各種

●協賛 キリンビール



12,000円 税込【写真】

一人一皿ずつの銘々盛り

- 前 菜 季節の五品
- 吸 物 虎魚沢煮椀 葱
三つ葉 人参 牛蒡 茄子
- 造 里 季節の三品
- 焼 物 甘鯛松笠焼き 染卸し
姫サザエガーリック焼き
酢橘 酢取り茗荷
茄子翡翠煮 車海老
小芋 トマト ふり柚子
オクラ 雲丹餡かけ
- 煮 物 牛サーロインステーキ
夏野菜添え
- 油 物 鰻とろろ飯 香の物 味噌汁
- 食 事 完熟トマト蜜煮
ジュレ掛け ミント
- 水菓子



完熟トマト蜜煮
ジュレ掛け

※仕入れにより内容が変わる場合がございます。

2次会もご相談ください！ホテル館内で90分飲み放題付、3,500円税込(10名様より要予約)

ご予約・お問い合わせは **万代シルバーホテル** 025・243・3711 [販売促進課]迄