

ご予約は  
10名様より、3日前迄

秋色きらめく饗宴

# 秋宴会・ホテル宴会場プラン

2026.9/1日~10/31日



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

- 秋の洋風オードブル盛り合わせ
- ミラノ風カツレツ カポナータを添えて
- 海老のチリソース 蝦片添え
- 白身魚のムニエル 茸のブルゴーニュ風と共に
- 新潟県産ポークのグリル リヨネーズソース 秋野菜添え
- 鶏つみれのスープ麺
- 栗のクレームブリュレ

9,000円 税込【写真】

大皿盛り8品

- 秋の洋風オードブル盛り合わせ
- 秋鮭紅葉煮 赤卸し
- 海老のチリソース 蝦片添え
- 鰯のポワレ プロヴァンス風トマトソース
- 鶏肉と白身魚と秋野菜の塩味炒め
- 牛肉の赤ワイン煮込み 秋野菜添え
- 旬の握り三貫
- 栗のクレームブリュレ



11,000円 税込

一人一皿ずつの銘々盛り8品

- 秋の前菜五種盛り合わせ
- 旬のお造り二種
- 手作り豆腐 ぶかひれ餡
- 大海老のチリソース
- 真鯛のロースト 香草香るブルブランソース
- 牛サーロインのグリル 和風ベアルネーズソース 茸のガレット添え
- 松茸御飯 香の物 味噌汁
- 安田ヨーグルトのブランマンジェ シャインマスカットとジュレ



牛肉の赤ワイン煮込み  
秋野菜添え



鰯のポワレ  
プロヴァンス風  
トマトソース

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
- 造 里 季節の二品
- 焼 物 カマス茸巻き焼き 染卸し 越乃鶏かんずり焼き 蟹松風 銀杏 酢橘 丸十檸檬煮
- 煮 物 紅葉鯛栗蒸し 菊花餡 人参 青菜 天山葵
- 肉 物 牛サーロインステーキ 秋の焼き野菜添え
- 揚 物 海老養揚げ 舞茸 秋刀魚鳴門揚げ 獅子唐 紅葉卸し 美味出汁
- 食 事 秋鮭腹子飯 香の物
- 止め碗 茸汁
- 水菓子 無花果甲州煮 アイス添え



カマス茸巻き焼き 染卸し  
越乃鶏かんずり焼き  
蟹松風 銀杏 酢橘  
丸十檸檬煮

各種会場  
ございます。



※仕入れにより内容が変わる場合がございます。

2次会もホテル館内で！ 90分フリードリンク付、1名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