

おかげさまで
50周年
シレバ
シルホド
シルバーホテル
BANDAI SILVER HOTEL

桜咲く春の宴。

歓送迎会・ホテル宴会場プラン

2026.3/1日～5/31日

「ご予約は10名様より、3日前迄」

●新筍土佐煮
若芽 梅人參 菜の花



9,000円折衷コース

折衷料理コース | プラス500円税込(1名)で
銘々盛りに変更いたします。



日本料理コース |

8,000円 税込

大皿盛り7品

- 春の洋風オードブル盛合せ
- イタリア風ミートボール チーズソース
- 海老のオーロラソース 蝦せん添え
- 白身魚とムール貝のマリエール風
- 新潟県産豚ロースのシャルキュティエル風 春野菜を添えて
- 磯香る浅利のスープ麺
- パンナコッタ 苺ソース

●柔らかく煮込んだ
牛肉のパン粉焼き
マスタードソース



オプション(税込)

- 旬の握り寿司 (1人前) 600円
- バスセンターカレーライス (1人前) 400円
- バスセンターカレー焼きそば (1人前) 400円
- デザートbuffet [20名様以上] (1人前) 1,200円



●お祝いメッセージプレート
1,100円

9,000円 税込【写真】

大皿盛り8品

- 春の洋風オードブル盛合せ
- 佐渡産 桜鱈のたたき
- 海老のオーロラソース 蝦せん添え
- 鯖のムニエル
- 浅利と菜の花のサフランクリームソース
- 海老と鶏肉の旨塩炒め
- 柔らかく煮込んだ牛肉のパン粉焼き マスタードソース
- 旬の握り寿司
- パンナコッタ 苺ソース



- 鯖のムニエル
- 浅利と菜の花のサフランクリームソース

11,000円 税込

大皿盛り8品

- 春の箱盛り和前菜
- 旬のお造り二品
- 手作り豆乳豆腐 フカヒレ餡
- 大海老のチリソース
- 本日のお魚のボンファム風
- 牛サーロインのシャリアピンステーキ 春野菜のトルティージャ添え
- 蛤とセリの炊き込み御飯 香の物
- 越後姫と旬のフルーツを詰めた プーシェパイ
- パニラアイス添えて



仕入れにより
内容が
変わ
る場
合が
ござ
います。

12,000円 税込【写真】

一人一皿ずつの銘々盛り8品

- 前菜 春の五品
- 吸物 地蛤と春告魚の潮仕立て ごごみ 人參 木の芽
- 造り物 旬の三品
- 焼物 牛サーロインステーキ 春野菜を添えて
- 煮物 新筍土佐煮 若芽 梅人參 菜の花
- 揚げ物 南蛮海老真文新引き揚げ 春の山菜添え 美味出し 鯛土鍋ご飯 香の物 味噌汁
- 食事 額岡豆腐 ベリソース
- 水菓子 フルーツ添え

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 アサヒビール



写真はイメージ 3,300円税込から

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