

忘年会 新年会

函館大沼プリンスホテル

ご予約承ります



期間 2017年12月2日(土)～2018年1月31日(水)

料金 1名さま

A ¥10,000 (税込)
プラン

B ¥8,000 (税込)
プラン

C ¥7,000 (税込)
プラン

アミューズ・ブーシェ
前菜盛り合わせ
(子持ち昆布土佐漬け・子持ちヤリイカ・がごめの滴と
海の幸の酢の物・大沼産川海老の時雨煮・ほか)
お刺身3種盛り
(国産ボタン海老・海峽サーモン・ホッキ貝)
きのこの香るパイ包み焼きスープ
エビのチリソース煮(バナメイ海老使用)
カニ甲羅に帆立のポワレをのせて 野菜添え
雲丹風味の白ワインソース
国産牛肉のグリル 赤ワインソースと和風ソースをお好みで
握り寿司3貫(トロマグロ・白身魚・いくら軍艦)
パティシエおすすめデザート
(全9品)

パテ・ド・カンパーニュのピクルス添え
お刺身3種盛り
(マグロ・サーモン・甘海老(外国産))
きのこの入った茶碗蒸しかにあんかけ
白身魚のポワレ アンチョビ風味
森町産・ひこま豚の山椒風味焼き
牛肉のポワレ 和風マスタードソース
握り寿司3貫
(マグロ・ホタテ貝・いくら軍艦)
パティシエおすすめデザート
(全8品)

生ハムと北海道産チーズのサラダ仕立て
お刺身3種盛り
(マグロ・たこ・南蛮海老(外国産))
サーモンのタルタル風味焼き
海老とイカの中華風塩炒め(バナメイ海老使用)
鶏肉と野菜のにんにく風味焼き
牛肉のポワレ 大根おろし入り和風ソース
冷たい梔子そば 海老の天麩羅添え
(ブラックタイガー海老使用)
パティシエおすすめデザート
(全8品)

※7日前までの予約制(10名さまより承ります)

+ 全てのプランに飲み放題(120分)が付いています!

ビール・ウィスキー・ワイン(赤・白)・スパークリングワイン
日本酒・焼酎・ソフトドリンク

忘年会・新年会ご利用のお客さま限定特別ご宿泊プラン

モデレートツイン 平日・休日 休前日
1名さま(1室2名さま利用) 1泊朝食付 ¥5,000 ¥5,500

※1室1名さま1泊朝食利用の場合、平日・休日¥8,500、休前日¥9,000。 ※除外日12/31・1/1

※料金には一泊朝食、サービス料、消費税が含まれております。入湯税は別途頂戴いたします。

ご婚礼・各種ご宴会・ご会合、ご法要のご予約承ります。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

お客さま専用
送迎バス運行

詳しくは
お問合せください。