

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 2018年12月1日(土)～2019年1月31日(木)

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・がごめ昆布と海の幸の酢の物・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・サーモン・マグロ)
ふかひれ入り茶碗蒸し 蟹あんかけ
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 なめらかポテトピューレを添えて
握り寿司3貫(マグロ・白身・ますいくら軍艦)
パティシエおすすめデザート
(全9品)

道産ポークのパテ・ド・カンパーニュ
海の幸のカルパッチョ 柑橘ソース(マグロ・たこ)
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 かに爪添え
豚肉の山椒風味焼き 野菜のフリチュール
牛肉のポワレ 和風マスタードソース
海の幸のチャーハン ますいくらがけ
パティシエおすすめデザート
(全8品)

北海道産チーズと生ハムのサラダ仕立て
海の幸のカルパッチョ 柑橘ソース(マグロ・たこ)
サーモンの葱味噌マヨネーズ焼き
イカと芋もちのチリソース煮(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
海の幸のチャーハン
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 全日 ¥5,000
1名さま(1室2名さま利用) 1泊朝食付

※1室1名さま1泊朝食利用の場合、¥8,000。1室3名さま1泊朝食利用の場合、¥4,000。

※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。※写真はイメージです。

※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。

送迎バス運行

詳しくは
お問合せください。

お問合せ・ご予約

函館大沼プリンスホテル

〒041-1392 北海道亀田郡七飯町西大沼温泉

函館大沼プリンス

検索

TEL: 0138-67-1114

FAX: 0138-67-3660