

軽井沢プリンスホテル

# 忘年会・新年会プラン

ご友人やお仲間と、夜はもちろん昼でも愉しめる地元の食材を取り入れた料理を提供いたします。

2025年11月1日(土)～2026年3月31日(火)

除外日 | 2025年12月20日(土)～2026年1月4日(日)

予約 2026年3月14日(土)まで

会場 軽井沢プリンスホテル 宴会場

人数 15～100名さま



## 和洋中折衷料理

料金 ¥7,500/1名さま

信州ブランド 信州サーモン味くらべ前菜

日本料理 | 東海寺和え

西洋料理 | 軽い燻製花飾り

中国料理 | 煎三文魚 (中華風照り焼き)

日本料理 | 蟹と野菜、森のきのこの蒸籠蒸し

中国料理 | 大海老のチリソース 野菜添え

西洋料理 | 120℃で焼いた国産牛のローストビーフ  
香味ソース

日本料理 | 漬け鮭と海老の海鮮丼

デザート (以下よりお選びください)

- 杏仁豆腐
- わらび餅
- 信州リンゴのアップルパイ
- コーヒー

## 中国料理 料金 ¥5,500/1名さま



蒸し鶏の胡麻ソース サラダ仕立て  
三種キノコのトロミスープ  
海老のチリソース 野菜添え  
鶏肉の衣揚げと野菜の黒豆ソース  
チャーシュー入り炒飯  
杏仁豆腐

## 洋中折衷料理 料金 ¥6,500/1名さま



西洋料理 | 紅茶鴨骨付きモモ肉のコンフィ  
森のキノコと栗、林檎とじゃがいものフリカッセ、リンゴのチップ  
中国料理 | 紅ズワイガニのトロミスープ  
西洋料理 | 魚介類のパナッシュ  
コキュアージュとアメリカーナの  
マープルグラタン  
中国料理 | 信州米豚肩ロース肉の真空調理  
炙り仕上げ 香味ソース  
中国料理 | 海老入り炒飯  
中国料理 | 杏仁豆腐

### フリードリンク

#### ソフトフリードリンク

ウーロン茶  
ジュース  
(オレンジ・りんご・ぶどう)  
コカ・コーラ  
ジンジャーエール

¥1,500

#### フリードリンク A

ビール  
麦焼酎  
ウイスキー/炭酸  
ウーロン茶  
ジュース (オレンジ)

¥2,000

#### フリードリンク B

ビール  
赤白ワイン  
ウイスキー/炭酸  
ウーロン茶  
ジュース (オレンジ・りんご)

¥2,500

### OPTION

カクテル 2 種

+ ¥1,500

※料金には1名さまのお料理、会場料、基本設備費、サービス料 (13%)、消費税が含まれております。※少人数でのご利用をご希望のお客さまはレストランへご案内いたします。詳しくは裏面をご覧ください。※特定原材料 8 品目食物アレルギー (えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生) をお持ちのお客さまは、事前に係までお申し出ください。※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。※送迎バスのご用意がございますので、ご希望のお客さまは事前にお申し付けください。状況によりお受けできない場合がございます。※写真はイメージです。

お問合せ  
ご予約

軽井沢プリンスホテル 営業

TEL : 0267-42-8816 FAX : 0267-42-8118

受付時間 : 9:00A.M.～5:30P.M.

〒389-0193 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢

株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド 軽井沢営業担当

TEL : 03-5928-1135 FAX : 03-5928-1510

受付時間 : 9:30A.M.～5:30P.M. (土休日は除く)

〒170-8428 東京都豊島区東池袋3-1-5



会場 晴山ゴルフ場 クラブハウスレストラン

人数 2～32名さま

15名さま以上のご予約で、貸し切りでのご利用も可能です。(最大32名さま) ご希望の場合はお問合せください。



## しゃぶしゃぶコース

料金 **A** ¥8,000/1名さま  
**B** ¥10,000/1名さま

食前のお愉しみ

前菜

揚げ物 野菜の串揚げ

しゃぶしゃぶ肉 (160g) **A** 信州蓼科牛と信州米豚

**B** 信州蓼科牛

野菜盛り合わせ

食事のうどん



## 軽井沢コース

料金 ¥8,500/1名さま

前 菜 | 蕪のブランマンジェ ズワイガニのタルタル

ス ー プ | さつまいものポタージュ フォアグラポアレ乗せ

魚 料 理 | 鮫鱈とホタテのブイヤベース

肉 料 理 | 信州米豚ロースのロティ〜ポロ葱と白ワインのソース〜

or

蓼科牛フィレ肉のロティ〜たまり醤油とバルサミコのソース〜 +¥2,000

デザート | リンゴのタルトタタン 〜バニラのエスプーマ〜

パ ン | 赤ワインロール、バケット

コーヒー or 紅茶



## 晴山〜冬の宴〜

料金 ¥18,000/1名さま

アミューズ | 蕪のフラン キャビアのせ

冷 前 菜 | 信州サーモンのミキュイ リンゴのコンポートとハーブサラダ

ス ー プ | シャンピニオンブルーテ ビーツの泡

温 菜 | 鮑のソテーと根セロリのリゾット〜バルサミコとたまり醤油〜

魚 料 理 | オマール海老のロティ 〜アメリケーヌソース〜

肉 料 理 | 蓼科牛フィレ肉のロッシェニ 〜トリュフソース〜

デザート | 抹茶のシフォンケーキ 〜バニラのエスプーマ〜

パ ン | 赤ワインロール、バケット

コーヒー or 紅茶

## フリードリンク

### フリードリンク A ¥2,000

ビール                      ウーロン茶  
焼酎(芋・麦)              りんごジュース  
ウイスキー/炭酸

### フリードリンク B ¥2,500

ビール                      ウイスキー/炭酸  
スパークリングワイン      ウーロン茶  
赤白ワイン                  りんごジュース

## —— 小人数よりご利用いただけるホテルレストランのご案内 ——

軽井沢プリンスホテル ウェスト  
日本料理 からまつ

軽井沢プリンスホテル ウェスト  
中国料理 桃李



写真はイメージです。

日本の食文化の豊かさをライブ感あふれる演出でお楽しみください。



写真はイメージです。

伝統的な四大中国料理を凝縮し、新たな味にアレンジしたメニューをご提供いたします。

詳しいご案内  
ご予約はこちら ▶



詳しいご案内  
ご予約はこちら ▶

