

追加料理



海鮮味覚箱 2,500円
本ズワイガニ塩ゆで
特大牡丹海老刺身
蟹丹・イクラ握り寿司



厳選花海老の
チリソース
1,500円



特選握り寿司
鮎大とろ・イクラ・蟹丹 1,500円



牛ヒレステーキ
粒マスタードソース 1,500円

お祝いに



真鯛の姿盛
真鯛の塩釜焼 各7,500円
1台(6-8名様用)

その他各種ご相談承ります



厳選帆立チャンチャン焼き
1,000円



厳選帆立香彩炒め
1,000円



厳選帆立ペーコンタルソース
1,000円



香味野菜と鶏のサラダ
1,000円



蒸し鶏のパンパンジー
1,000円



スモークサーモンカルパッチョ
1,000円

ご案内

	河童湖万世閣 ホテルレイクサイドテラス	登別万世閣	定山溪万世閣 ホテルミリオーネ
一次会飲み放題 120分	1名につき 3,300円 ワイン(赤・白)追加の場合+550円	●瓶ビール ●ウイスキー ●日本酒 ●焼酎 甲類・麦・芋	●炭酸水 ●ソフトドリンク オレンジジュース・コーラ・烏龍茶
コンパニオン(洋装) 120分 ※2名以上より承ります。	1名につき 15,000円 延長料金 30分 4,000円	1名につき 15,000円 延長料金 30分 4,000円	1名につき 13,000円 延長料金 30分 3,500円
二次会飲み放題	個室宴会場(カラオケ機付き) 90分 3,300円 焼酎(甲類)・ウイスキー・ ソフトドリンク(オレンジジュース・烏龍茶)	ROWAN FOOD HALL SECOND 60分 2,500円 90分 3,500円 ビール・ハイボール・ワイン(赤・白)・サワー ・焼酎(甲類・麦・芋)・日本酒・ソフトドリンク各種 セルフサービス制	カラオケボックス 60分 2,200円税込 アラビアンナイト 90分 3,300円税込 焼酎(甲類)・ウイスキー・ ソフトドリンク(オレンジジュース・烏龍茶)
その他オプション	●長寿セット(ちゃんちゃんこ、頭巾、座布団セット) ※週暦・古希・喜寿・米寿・卒寿 ●宴会場用カラオケ機器 ●花束(花かご) ●ホールケーキ ●団体送迎バス		料金は人数や大きさにより異なります。 事前にお問い合わせください。

※上記はお一人様料金です。※コンパニオン、二次会のご利用は事前にお問い合わせのうえ、予約時にお申し込みください。



河童湖万世閣
ホテルレイクサイドテラス
北海道虻田郡洞爺湖町洞爺湖温泉21番地
◀https://www.toyamanseikaku.jp



登別温泉
登別万世閣
北海道登別市登別温泉町21番地
◀https://www.noboribetsu-manseikaku.jp



定山溪万世閣
ホテルミリオーネ
北海道札幌市南区定山溪温泉東3丁目
◀https://www.millione.jp

夕食ビュッフェの団体利用についてはお問い合わせください。

花宴

Hananoen

万世閣ホテルズの
宴会プラン

2025年
4月1日~9月30日

8名様より
承ります

日本の四季を味わう。





咲 - さき -

- 【先附】枝豆腐 生鰻丹 ラディッシュ 山葵 旨出汁
- 【前菜】貝磯和え 赤烏賊黄金焼き 海老黄味寿司 玉蜀黍真丈 アスパラマヨピン掛け
- 【造里身】鰯中とろ 平目 鱒 蝦夷バイ貝 牡丹海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】海鮮陶板焼き カニ爪 鮭 帆立貝 玉葱 椎茸 パター
- 【強肴】十勝彩美牛しゃぶしゃぶ キャベツ 水菜 長葱 榎木 木耳 豆腐 ぼん酢 万能葱 紅葉卸し
- 【蓋物】蝦夷鮑甘辛煮 大根 里芋 スナップエンドウ 木の芽
- 【蒸し物】茶碗蒸し金餡掛け 鶏肉 海老 椎茸 栗 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】蛸頭磯揚げ 鱈場蟹香梅揚げ 茄子 獅子唐 レモン 赤紫蘇塩
- 【酢の物】鰯レモン締めと帆立貝焼霜 昆布菜類 パプリカ酢漬け 土佐酢
- 【御飯】山菜五目御飯
- 【留椀】田舎仕立て 【香の物】二種盛り
- 【デザート】日向夏ゼリーと酢橘チーズケーキ

華 - はな -

- 【前菜】身欠鰯雲丹味噌 芋真丈 赤海老若草焼き しらす熨斗 真烏賊三升漬け 蕨胡麻浸し
- 【造里身】鰯中とろ 鱒 平目 帆立貝 南蛮海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】サロマ黒牛陶板焼き 胡麻タレ キャベツ 玉葱 パプリカ二種 パター
- 【強肴】山海鮮小鍋仕立て 蟹爪 鮭 帆立貝 目枝 田舎鶏 牛蒡 大根 人参 野菜一式
- 【煮物】湯葉真丈 丸大根 旨煮海老 笹藪 鮎
- 【蒸し物】鱒茶碗蒸し 鶏肉 海老 筍 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】旬菜牛蒡かき揚げ 眼張天婦羅 蟹ハンペン 青唐 大姜 天つゆ
- 【酢の物】鴨スモークサラダ仕立て 四季野菜 胡麻ドレッシング
- 【御飯】サーモンイクラ小丼
- 【留椀】田舎仕立て
- 【香の物】大根と若布のしば漬け 刻み菜
- 【デザート】林檎とさつま芋のカステラ 苺ホイップクリーム 小倉いちご



蒼 - あお -

- 【先附】枝豆腐 生鰻丹 ラディッシュ 山葵 旨出汁
- 【前菜】貝磯和え 赤烏賊黄金焼き 海老黄味寿司 玉蜀黍真丈 アスパラマヨピン掛け
- 【造里身】鰯 平目 烏賊 甘海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】帆立貝殻焼き 玉葱 椎茸
- 【強肴】十勝彩美牛しゃぶしゃぶ キャベツ 水菜 長葱 榎木 木耳 豆腐 ぼん酢 万能葱 紅葉卸し
- 【蓋物】知床鶏とメークインのパター煮 丸人参 鰻元 黒胡椒
- 【蒸し物】茶碗蒸し金餡掛け 鶏肉 海老 椎茸 栗 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】蛸頭磯揚げ カニ爪香梅揚げ 茄子 獅子唐 レモン 赤紫蘇塩
- 【酢の物】鰯レモン締めと帆立貝焼霜 昆布菜類 パプリカ酢漬け 土佐酢
- 【御飯】山菜五目御飯
- 【留椀】田舎仕立て
- 【香の物】二種盛り
- 【デザート】日向夏ゼリーと酢橘チーズケーキ



彩 - あや -

- 【前菜】身欠鰯雲丹味噌 芋真丈 赤海老若草焼き しらす熨斗 真烏賊三升漬け 蕨胡麻浸し
- 【造里身】鰯中とろ 平目 帆立貝 南蛮海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】北海道夢の大地豚陶板焼き キャベツ 青葱 糸唐辛子 パター 味噌タレ
- 【強肴】山海鮮小鍋仕立て 蟹爪 鮭 帆立貝 鱒 田舎鶏 牛蒡 大根 人参 野菜一式
- 【煮物】湯葉真丈 丸大根 旨煮海老 笹藪 鮎
- 【蒸し物】雲丹餡茶碗蒸し 鶏肉 海老 筍 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】旬菜牛蒡かき揚げ 眼張天婦羅 蟹ハンペン 青唐 大姜 天つゆ
- 【酢の物】北寄貝めかぶ和え 柚子麹漬 胡瓜 合せ酢
- 【御飯】鰯イクラ小丼
- 【留椀】田舎仕立て
- 【香の物】大根と若布のしば漬け 刻み菜
- 【デザート】林檎とさつま芋のカステラ 苺ホイップクリーム 小倉いちご



萌 - もえ -

- 【前菜】貝磯和え 赤烏賊黄金焼き 海老黄味寿司 玉蜀黍真丈 アスパラマヨピン掛け
- 【造里身】鰯 平目 甘海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】鰯山椒味噌焼き セロリオイル炒め 酢蓮根
- 【強肴】ルスト羊蹄豚うどんすき キャベツ 水菜 長葱 榎木 木耳 うどん
- 【蓋物】知床鶏とメークインのパター煮 丸人参 鰻元 黒胡椒
- 【蒸し物】茶碗蒸し金餡掛け 鶏肉 海老 椎茸 栗 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】蛸頭磯揚げ カニ爪香梅揚げ 茄子 獅子唐 レモン 赤紫蘇塩
- 【酢の物】鰯レモン締めと帆立貝焼霜 昆布菜類 パプリカ酢漬け 土佐酢
- 【御飯】山菜五目御飯
- 【留椀】田舎仕立て
- 【香の物】二種盛り
- 【デザート】日向夏ゼリーと酢橘チーズケーキ



瑞 - みず -

- 【前菜】身欠鰯雲丹味噌 芋真丈 赤海老若草焼き しらす熨斗 真烏賊三升漬け 蕨胡麻浸し
- 【造里身】鰯 鱒 南蛮海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】北海道夢の大地豚陶板焼き 玉葱 キャベツ 青葱 糸唐辛子 パター 味噌タレ
- 【強肴】帆立貝うどんすき小鍋仕立て 牛蒡 大根 人参 野菜一式
- 【煮物】湯葉真丈 丸大根 旨煮海老 笹藪 鮎
- 【蒸し物】茶碗蒸し 鶏肉 海老 筍 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】旬菜牛蒡かき揚げ 眼張天婦羅 蟹ハンペン 青唐 大姜 天つゆ
- 【酢の物】北寄貝めかぶ和え 柚子麹漬 胡瓜 合せ酢
- 【御飯】五目蟹御飯
- 【留椀】田舎仕立て
- 【香の物】大根と若布のしば漬け 刻み菜
- 【デザート】林檎とさつま芋のカステラ 苺ホイップクリーム 小倉いちご

