

お祝いに



真鯛の姿盛
真鯛の塩釜焼 各**7,500円**
その他各種ご相談承ります

飲み放題

- 瓶ビール ● 焼酎 (甲類・麦・芋)
- ウイスキー ● 日本酒
- 炭酸水
- ソフトドリンク (オレンジジュース・コーラ・烏龍茶)

120分 **3,300円**

ワイン(赤・白)追加の場合+550円

追加料理



牛ヒレステーキ粒マスタードソース 1,500円
牛タンシチュー季節野菜添え 1,500円
海老チリソース 1,000円
知床鶏の唐揚げ 1,000円
帆立貝とトマトのチリソース 1,000円
海鮮小鉢 各800円
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 1,500円
塩水雲丹 イクラ正油漬 ズワイ蟹マヨサラダ和え
特選握り寿司 1,500円
数の子松前 ツブ貝トビッコ和え ホッキ貝わさび和え

ご案内

	洞爺湖万世閣 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
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) ※選膳・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。



洞爺湖万世閣 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.milione.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。

日本の四季を味わう。



万世閣ホテルズの宴会プラン
2024年10月1日～2025年3月31日

花宴

8名様より承ります





H 咲 - さき -

- 【先付】 鮫肝豆腐 法蓮草 ラディッシュ 旨出汁
- 【前菜】 公魚南蛮漬け 蛸明太和え 粟麩田楽焼き
南瓜真丈 ブロッコリー辛子漬け
- 【造里身】 鮪中とろ 真鯛 帆立 甘海老
芽物一式 山葵
- 【焼物】 十勝彩美牛陶板焼き
玉葱 湿地 二色パプリカ バター
- 【強肴】 室蘭産きんき小鍋仕立て
白菜 水菜 長葱 榎木 椎茸 豆腐
- 【蓋物】 サロベツ合鴨吉野煮 大根 人参 春菊
- 【蒸し物】 茶碗蒸し金箔掛け 鶏肉 椎茸 栗 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】 大海老天婦羅 零余子真丈 薩摩芋
獅子唐 レモン きな粉塩
- 【酢の物】 道産黒カレイ昆布締め 昆布素麺 胡瓜 ビーツ酢漬け 酢味噌
- 【御飯】 鮭とイクラの御飯
- 【留椀】 田舎仕立て
- 【香の物】 二種盛り
- 【デザート】 峰岡豆腐パフェ仕立て 季節の果物
雪の下人参とオレンジのパウンドケーキ
クコの実 ホイップクリーム

M 華 - はな -

- 【先付】 雲丹とろ松前漬け
- 【前菜】 南瓜真丈 ずわい蟹小和え 鶏牛蒡
芝芽胡麻和え 若淡浅鯛
縮緬大豆 里芋真丈 甘栗旨煮
- 【造里身】 鮪中とろ 帆立 真鳥賊 鯛 南蛮海老
芽物一式 山葵
- 【焼物】 北海道カスベ南部焼き 旨煮椎茸 はじかみ
- 【強肴】 サロマ黒牛塩タレホイル焼き 玉葱 キャベツ
万能葱 バター ガーリックオイル
- 【小鍋】 北海道鮫鱈小鍋麦味噌仕立て 豆腐 笹がき牛蒡
大根 人参 榎木 野菜一式
- 【煮物】 知床鶏胸肉柔か煮 筍 蟹つみれ 粟麩 蒟
- 【蒸し物】 茶碗蒸し 鶏肉 海老 栗 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】 豚とろ竜田揚げ 骨髄天婦羅 青唐 カレー塩
- 【酢の物】 鰯塩オイルマリネ 玉葱 パプリカ 紫玉葱 人参ラベ
- 【御飯】 鮭五目御飯 鯛イクラ
- 【留椀】 田舎仕立て
- 【香の物】 林檎胡瓜漬け 刻み菜
- 【デザート】 甘味寄せ 抹茶羊羹 マンゴー キウイフルーツ ミカン 林檎
マスカットゼリー ホイップクリーム



H 蒼 - あお -

- 【先付】 鮫肝豆腐 法蓮草 ラディッシュ 旨出汁
- 【前菜】 公魚南蛮漬け 蛸明太和え 粟麩田楽焼き
南瓜真丈 ブロッコリー辛子漬け
- 【造里身】 鮪 真鯛 帆立 甘海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】 ブリ陶板焼き 玉葱 湿地 二色パプリカ 味噌
- 【強肴】 十勝彩美牛しゃぶしゃぶ
白菜 水菜 長葱 榎木 椎茸 豆腐 ホン酢 万能葱 紅葉押し
- 【蓋物】 ルスツ羊蹄豚角煮 大根 人参 蒟
- 【蒸し物】 茶碗蒸し金箔掛け 鶏肉 椎茸 栗 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】 のどろ黄味揚げ 零余子真丈 薩摩芋
獅子唐 レモン きな粉塩
- 【酢の物】 道産黒カレイ昆布締め
昆布素麺 胡瓜 ビーツ酢漬け 酢味噌
- 【御飯】 きのご御飯
- 【留椀】 田舎仕立て
- 【香の物】 二種盛り
- 【デザート】 峰岡豆腐、雪の下人参とオレンジのパウンドケーキ
クコの実 ホイップクリーム



M 彩 - あや -

- 【前菜】 南瓜真丈 帆立貝味噌煮 鶏牛蒡 蛸海苔佃煮
ずわい蟹小和え 甘栗旨煮
- 【造里身】 鮪中とろ 鯛 帆立 真鳥賊 間八 南蛮海老
芽物一式 山葵
- 【焼物】 銀鱈南蛮味噌焼き 旨煮椎茸 はじかみ
- 【強肴】 北海道鮫鱈小鍋麦味噌仕立て
豆腐 笹がき牛蒡 大根 人参 榎木 野菜一式
- 【煮物】 夢の大地蒸し豚煮合せ 丸大根 粟麩 玉茼蒟 蒟
- 【蒸し物】 茶碗蒸し 鶏肉 海老 栗 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】 鯛と海老の竜田揚げ 芋餅天婦羅 青唐 柚子塩
- 【酢の物】 鰯昆布締め 湿地茸南蛮漬け 紅葉蓮根 梅酢銀杏
- 【御飯】 鮭五目御飯
- 【留椀】 田舎仕立て
- 【香の物】 林檎胡瓜漬け 刻み菜
- 【デザート】 甘味寄せ 抹茶羊羹 マンゴー キウイフルーツ ミカン 林檎
マスカットゼリー ホイップクリーム



H 萌 - もえ -

- 【前菜】 公魚南蛮漬け 蛸明太和え 粟麩田楽焼き
南瓜真丈 ブロッコリー辛子漬け
- 【造里身】 鮪 真鯛 甘海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】 金目鯛巻織焼き 百合根雲丹和え 酢取蓮根
- 【強肴】 ルスツ羊蹄豚豆乳鍋
白菜 水菜 長葱 榎木 湿地 京揚げ
- 【蓋物】 知床鶏旨煮 大根 人参 蒟
- 【蒸し物】 茶碗蒸し金箔掛け 鶏肉 椎茸 栗 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】 のどろ黄味揚げ 零余子真丈 薩摩芋
獅子唐 レモン きな粉塩
- 【酢の物】 道産黒カレイ昆布締め
昆布素麺 胡瓜 ビーツ酢漬け 酢味噌
- 【御飯】 きのご御飯
- 【留椀】 田舎仕立て
- 【香の物】 二種盛り
- 【デザート】 峰岡豆腐、雪の下人参とオレンジのパウンドケーキ
クコの実 ホイップクリーム



M 瑞 - みず -

- 【前菜】 南瓜真丈 帆立貝味噌煮 鶏牛蒡 蛸海苔佃煮
ずわい蟹小和え 甘栗旨煮
- 【造里身】 鯛 鮪 帆立 南蛮海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】 銀鱈南蛮味噌焼き 旨煮椎茸 はじかみ
- 【強肴】 北海道鮫鱈小鍋麦味噌仕立て
豆腐 笹がき牛蒡 大根 人参 榎木 野菜一式
- 【煮物】 夢の大地蒸し豚煮合せ 丸大根 粟麩 玉茼蒟 蒟
- 【蒸し物】 茶碗蒸し 鶏肉 海老 栗 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】 鯛と海老の竜田揚げ 芋餅天婦羅 青唐 柚子塩
- 【酢の物】 鰯昆布締め 湿地茸南蛮漬け 紅葉蓮根 梅酢銀杏
- 【御飯】 鮭五目御飯
- 【留椀】 田舎仕立て
- 【香の物】 林檎胡瓜漬け 刻み菜
- 【デザート】 甘味寄せ 抹茶羊羹 マンゴー キウイフルーツ ミカン 林檎
マスカットゼリー ホイップクリーム

