

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



特選握り寿司
1,500円



大海老チリソース
1,500円



牛スモークサラダ仕立
1,100円



海老唐揚げスパイス風味
1,100円



知床鶏唐揚げ
1,100円



知床鶏の炙り焼
1,100円



中とろ握り寿司
1,100円



ずわい蟹マヨ軍艦巻
1,100円

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。



2024年4月1日▶9月30日

万世閣ホテルズの宴会プラン

花宴

8名様より承ります

Hananeen

日本の四季を味わう。





咲 - さき -

- 【先付】アスパラ豆腐 アスパラ煮浸し ラディッシュ アスパラ餡掛け
- 【前菜】山クラゲ帆立塩辛和え 海老モロコシウロ掛け
蓬真丈 赤烏賊雲丹焼 粟麩田楽焼
- 【造里身】鮪中とろ 真鯛 烏賊 ハマチ 海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】海鮮陶板焼 カジキマグロ 海老 浅利 玉葱 湿地 パター
- 【強肴】十勝ハープ牛すき鍋
キャベツ 水菜 長葱 榎木 木耳 京揚げ うどん
- 【蓋物】手羽中旨塩煮 大根 南瓜 人参 ササゲ
- 【蒸し物】茶碗蒸し鶏そぼろ餡掛け 海老 煮穴子 椎茸 蒲鉾
- 【揚物】石持磯揚げ 蓮根黄味揚げ
獅子唐天婦羅 レモン 山椒塩
- 【酢の物】ベビー帆立オイル漬 蛸頭マリネ
赤玉葱マリネ ブロッコリー ミニトマト
- 【御飯】山菜御飯
- 【留椀】田舎仕立
- 【香の物】二種盛り
- 【デザート】草団子ぜんざい
マンゴー キウイ クコの実 抹茶ホイップクリーム



華 - はな -

- 【先付】胡麻豆腐 みたらし正油 寒摺り 輪胡瓜
- 【前菜】山くらげ松前 菜の花磯の香 青寄せ真丈
長芋の蜂蜜漬 梅味噌ハンペン 雲丹海月
- 【造里身】鮪 鯛 間八 真烏賊 南蛮海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】特大帆立貝西京焼 里芋田楽 紫蘇連根
- 【強肴】ハマナカ黒牛石焼 胡麻ダレ
- 【煮物】夢の大地豚角煮 椎茸旨煮 焼茄子 露 洋辛子
- 【台物】備長鮎葱ま鍋正油スープ仕立
焼葱 椎茸 薑 豆腐 一味唐辛子
- 【蒸し物】雲丹伝法蒸し カニ餡 三つ葉
- 【揚物】ずわい蟹紫蘇揚げ 海老黄味揚げ 青唐 大姜 天つゆ
- 【酢の物】蛸西京漬 沖の華 ずいき甘酢漬 オクラ 土佐酢
- 【御飯】鱒イクラ小井 大葉 切り海苔
- 【留椀】田舎仕立
- 【香の物】紅はんなり漬 林檎胡瓜漬
- 【デザート】シフォンケーキ
キウイ 生チョコ抹茶 ホイップクリーム

蒼 - あお -

- 【先付】アスパラ豆腐 アスパラ煮浸し ラディッシュ アスパラ餡掛け
- 【前菜】山クラゲ帆立塩辛和え 海老モロコシウロ掛け
蓬真丈 赤烏賊雲丹焼 粟麩田楽焼
- 【造里身】鮪 ハマチ 海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】鱈味噌噌焼 隠元当座煮 パプリカ酢漬
- 【強肴】十勝ハープ牛すき鍋
キャベツ 水菜 長葱 榎木 木耳 京揚げ うどん
- 【蓋物】メカジキ煮付け ジャガ芋洞爺 人参 ササゲ
- 【蒸し物】茶碗蒸し鶏そぼろ餡掛け 海老 煮穴子 椎茸 蒲鉾
- 【揚物】石持磯揚げ 蓮根黄味揚げ
獅子唐天婦羅 レモン 山椒塩
- 【酢の物】ベビー帆立オイル漬 蛸頭マリネ
赤玉葱マリネ ブロッコリー ミニトマト
- 【御飯】山菜御飯
- 【留椀】田舎仕立
- 【香の物】二種盛り
- 【デザート】草団子ぜんざい マンゴー キウイ クコの実 抹茶ホイップクリーム



彩 - あや -

- 【前菜】山くらげ松前 菜の花磯の香 青寄せ真丈
長芋の蜂蜜漬 梅味噌ハンペン 雲丹海月
- 【造里身】本鮪中とろ 鯛 帆立貝 南蛮海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】銀鱈西京焼杉板包み 磯くろみ はじかみ
- 【強肴】サロマ黒牛陶板焼
粟麩 ジャガ芋 玉葱 長葱 パプリカ二種 胡麻ダレ パター
- 【煮物】蟹つみれ 里芋 露 麩 ミニ竹輪 椎茸旨煮
- 【蒸し物】茶碗蒸し 鶏肉 竹の子 椎茸 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】ずわい蟹紫蘇揚げ 海老新挽き揚げ 麩麩天婦羅 青唐 大姜 天つゆ
- 【酢の物】帆立貝南蛮漬 沖の華 ずいき甘酢漬 オクラ 土佐酢
- 【御飯】青海苔ゆかり御飯
- 【留椀】田舎仕立
- 【香の物】紅はんなり漬 林檎胡瓜漬
- 【デザート】シフォンケーキ キウイ 生チョコ抹茶 ホイップクリーム



萌 - もえ -

- 【前菜】山クラゲ帆立塩辛和え 海老モロコシウロ掛け
蓬真丈 赤烏賊雲丹焼 粟麩田楽焼
- 【造里身】鮪 ハマチ 海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】鱈味噌噌焼 隠元当座煮 パプリカ酢漬
- 【強肴】ルスト羊蹄豚旨塩鍋
キャベツ 水菜 長葱 榎木 木耳 うどん レモン
- 【蓋物】メカジキ煮付け ジャガ芋洞爺 人参 ササゲ
- 【蒸し物】茶碗蒸し鶏そぼろ餡掛け 海老 煮穴子 椎茸 蒲鉾
- 【揚物】石持磯揚げ 蓮根黄味揚げ
獅子唐天婦羅 レモン 山椒塩
- 【酢の物】ベビー帆立オイル漬 蛸頭マリネ
赤玉葱マリネ ブロッコリー ミニトマト
- 【御飯】山菜御飯
- 【留椀】田舎仕立
- 【香の物】二種盛り
- 【デザート】草団子ぜんざい マンゴー キウイ クコの実 抹茶ホイップクリーム



瑞 - みず -

- 【前菜】山くらげ松前 菜の花磯の香 青寄せ真丈
長芋の蜂蜜漬 梅味噌ハンペン 雲丹海月
- 【造里身】鮪 間八 南蛮海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】鯨正油麹漬杉板包み 磯くろみ はじかみ
- 【強肴】合鴨山菜小鍋味噌仕立
豆腐 玉葱 白菜 笹がき牛蒡 榎木ゼンマイ 麩 水菜 大根 人参
- 【煮物】蟹つみれ 里芋 露 麩 ミニ竹輪 椎茸旨煮
- 【蒸し物】茶碗蒸し 鶏肉 竹の子 椎茸 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】石持天婦羅 蓮根 麩 鮎黄味揚げ 青唐 大姜 天つゆ
- 【酢の物】帆立貝南蛮漬 沖の華 ずいき甘酢漬 オクラ 土佐酢
- 【御飯】青海苔ゆかり御飯
- 【留椀】澄し汁仕立
- 【香の物】紅はんなり漬 林檎胡瓜漬
- 【デザート】シフォンケーキ キウイ 生チョコ抹茶 ホイップクリーム

