

追加料理



ズワイ蟹塩茹で
2,970円



ズワイ蟹
カニ味噌グラタン
2,000円



サーモン
ミニステーキ
1,500円



ビーフミニステーキ
1,500円

お祝いに



ズワイ蟹足磯部揚げ
1,500円



海老とトマトのバイ包み
1,500円



帆立ベーコンのタルタルソース
1,500円



花海老チリソース
1,000円



知床鶏手羽先スパイシー揚げ
1,000円



殻付き海老のスパイシー揚げ
1,000円



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

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
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 16,500円 延長料金 30分 4,000円 別途車代(税込15,000円/1台)発生の場合あり	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 瓶ビール・日本酒・炭酸水 ・ウイスキー・焼酎(甲類・麦・芋) ・ソフトドリンク(オレンジジュース・コーラ・烏龍茶)	しらかば 60分 3,000円 90分 4,000円 ビール・ワイン(赤・白)・サワー・焼酎(米・麦・芋) ・日本酒・ウイスキー・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) ※選別・古希・喜寿・米寿・卒寿 ●宴会場用カラオケ機器 ●花束(花かこ) ●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。

3館共通ナビダイヤル

ご予約・お問い合わせ



0570-08-3500

花宴

Hana
no
en



日本の
四季を味わう。

万世閣ホテルズの宴会プラン

2026年10月1日・2027年3月31日

8名様より承ります



定山溪万世閣
ホテル ミリオオーネ

華 - はな -

- 【前菜】白湿地茸葱味噌和え つゆ草黄金 玉蜀黍真丈 数の子 紫花豆
帆立辛味噌和え 旨煮甘栗 鶏ササミスモーク
- 【造り身】鮪中とろ 平目 ハマチ 真鳥賊
大南蛮海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】大鮮黄金あん田楽 晩芋バター風味 はじかみ
- 【強肴】サロマ黒牛すき鍋 白菜 水菜 湿地茸 豆腐 南関揚げ 笹がき牛蒡 大根 人参 榎木茸 葱
- 【煮物】蟹団子 赤蒟蒻 南瓜豆腐 路 麩
- 【蒸し物】茶碗蒸し 鶏肉 海老 筍 蒲鉾 三つ葉
- 【揚げ物】あおさ海老煎餅 南瓜寄せ 海老香梅揚げ 青唐 大姜 天つゆ
- 【酢の物】秋刀魚昆布 千枚大根 玉葱 菊紫蘇辣韭 人参ラベ 土佐酢
- 【御飯】白御飯
- 【留椀】田舎仕立て
- 【香の物】梅の香山くらげ 味噌牛蒡 キャベツマリネ
- 【デザート】抹茶カステラ 紫芋 黒豆甘納豆 ホイップクリーム

洞爺湖万世閣
ホテル レイクサイドテラス
登別温泉
登別万世閣

咲 - さき -

- 【先附】数の子 小松菜和え 糸がき鯉
- 【前菜】ほっけ切込み 公魚南蛮漬け 鳥賊明太焼き 菜の花煮浸し 南瓜クリーム焼き
- 【造り身】鮪中とろ 鯛 ハマチ 蝦夷バイ貝 南蛮海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】道産牛焼きしゃぶ キャベツ 玉葱 湿地茸 バター レモンタレ
- 【強肴】室蘭沖産きんき小鍋 白菜 春菊 榎木茸 椎茸 豆腐 うどん
- 【蓋物】ルスツ豚味噌煮 大根 人参 牛蒡 路
- 【蒸し物】茶碗蒸し 金鰈掛け 鶏肉 海老 栗 蒲鉾 金鰈 三つ葉
- 【揚げ物】大海老天婦羅 百合根真丈黄味揚げ 姫長芋 獅子唐 レモン きな粉塩
- 【酢の物】黒カレイ昆布 たくこ頭酢洗い 法蓮草 ピーツ あかもくボン酢
- 【御飯】鮭五目御飯 鰯イクラ 油揚げ 人参 牛蒡 ひじき
- 【留椀】田舎仕立て なめこ 小葱 巻麩
- 【香の物】二種盛り
- 【デザート】かぼすゼリー 柚子チーズケーキ



彩 - あや -

- 【前菜】白湿地茸葱味噌和え つゆ草黄金 玉蜀黍真丈 数の子 紫花豆 帆立辛味噌和え 旨煮甘栗 鶏ササミスモーク
- 【造り身】鮪 平目 ハマチ 南蛮海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】大鮮黄金あん田楽 晩芋バター風味 はじかみ
- 【強肴】ゆめの大地豚寄せ仕立て 白菜 水菜 湿地茸 豆腐 南関揚げ 笹がき牛蒡 大根 人参 榎木茸 葱
- 【煮物】蟹団子 赤蒟蒻 南瓜豆腐 路 麩
- 【蒸し物】茶碗蒸し 鶏肉 海老 筍 蒲鉾 三つ葉
- 【揚げ物】あおさ海老煎餅 南瓜寄せ 海老香梅揚げ 青唐 大姜 天つゆ
- 【酢の物】秋刀魚昆布 千枚大根 玉葱 菊紫蘇辣韭 人参ラベ 土佐酢
- 【御飯】白御飯
- 【留椀】田舎仕立て
- 【香の物】梅の香山くらげ 味噌牛蒡 キャベツマリネ
- 【デザート】抹茶カステラ 紫芋 黒豆甘納豆 ホイップクリーム



蒼 - あお -

- 【先附】数の子 小松菜和え 糸がき鯉
- 【前菜】ほっけ切込み 公魚南蛮漬け 鳥賊明太焼き 菜の花煮浸し 南瓜クリーム焼き
- 【造り身】鮪 鯛 ハマチ 南蛮海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】ルスツ豚陶板焼き キャベツ 玉葱 湿地茸 バター 味噌タレ
- 【強肴】ブリすき小鍋 白菜 春菊 長葱 榎木茸 豆腐
- 【蓋物】知床鶏旨煮 大根 人参 牛蒡 路
- 【蒸し物】茶碗蒸し 金鰈掛け 鶏肉 海老 栗 蒲鉾 金鰈 三つ葉
- 【揚げ物】海老天婦羅 百合根真丈黄味揚げ 姫長芋 獅子唐 レモン きな粉塩
- 【酢の物】黒カレイ昆布 たくこ頭酢洗い 法蓮草 ピーツ あかもくボン酢
- 【御飯】鮭五目御飯 油揚げ 人参 牛蒡 ひじき
- 【留椀】田舎仕立て なめこ 小葱 巻麩
- 【香の物】二種盛り
- 【デザート】かぼすゼリー 柚子チーズケーキ



瑞 - みず -

- 【前菜】白湿地茸葱味噌和え つゆ草黄金 玉蜀黍真丈 数の子 紫花豆 帆立辛味噌和え 旨煮甘栗 鶏ササミスモーク
- 【造り身】鮪 平目 南蛮海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】大鮮黄金あん田楽 晩芋バター風味 はじかみ
- 【強肴】田舎鶏寄せ仕立て 白菜 水菜 湿地茸 豆腐 南関揚げ 笹がき牛蒡 大根 人参 榎木茸 葱
- 【煮物】蟹団子 赤蒟蒻 南瓜豆腐 路 麩
- 【蒸し物】茶碗蒸し 鶏肉 海老 筍 蒲鉾 三つ葉
- 【揚げ物】あおさ海老煎餅 南瓜寄せ 海老香梅揚げ 青唐 大姜 天つゆ
- 【酢の物】秋刀魚昆布 千枚大根 玉葱 菊紫蘇辣韭 人参ラベ 土佐酢
- 【御飯】白御飯
- 【留椀】田舎仕立て
- 【香の物】梅の香山くらげ 味噌牛蒡 キャベツマリネ
- 【デザート】抹茶カステラ 紫芋 黒豆甘納豆 ホイップクリーム



萌 - もえ -

- 【前菜】ほっけ切込み 公魚南蛮漬け 鳥賊明太焼き 菜の花煮浸し 南瓜クリーム焼き
- 【造り身】鮪 鯛 南蛮海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】金目鯛葱味噌焼き 薩摩芋レモン煮 セロリ酢漬け
- 【強肴】知床鶏きのこ塩小鍋 湿地茸 榎木茸 平茸 たもぎ茸 白菜 水菜 長葱
- 【蓋物】ぶり煮付け 大根 人参 牛蒡 路
- 【蒸し物】茶碗蒸し 金鰈掛け 鶏肉 海老 栗 蒲鉾 金鰈 三つ葉
- 【揚げ物】河豚唐揚げ 姫長芋 獅子唐 レモン
- 【酢の物】黒カレイ昆布 たくこ頭酢洗い 法蓮草 ピーツ あかもくボン酢
- 【御飯】鮭五目御飯 油揚げ 人参 牛蒡 ひじき
- 【留椀】田舎仕立て なめこ 小葱 巻麩
- 【香の物】二種盛り
- 【デザート】かぼすゼリー 柚子チーズケーキ

