



Party Plan

ご宴会プラン

2024.10.1-2025.3.31

JR HOKKAIDO HOTELS
ホテル日航ノースランド帯広
 nikko hotels international

パーティープラン

カジュアルなパーティーにおすすめのbuffetプラン

お一人様 **7,400円** ●お料理 和洋中buffet
 <会場費・サービス料・消費税込> ●30名様からご予約を承ります。

- Free Drink 付き**
- アルコール ビール、日本酒、ウイスキー
焼酎/芋・麦・甲類・レモンサワー
 - ソフトドリンク ウーロン茶、オレンジジュース、コーラ
ジンジャーエール、グレープフルーツジュース



- メニュー一例
- ・シーフードマリネ
 - ・海の幸のカルパッチョ 柚子風味
 - ・ハムのシーザーサラダ
 - ・オードブルバリエ
 - ・小籠包 海老蒸し餃子
 - ・鶏肉の山椒焼き
 - ・鱈のチーズチリソース
 - ・チキンの香草パン粉焼き マスタードソース
 - ・豚肉のキャベツ包み蒸し キノコソース
 - ・海老と野菜のトマトクリームスパゲティ
 - ・豚肉と高菜のチャーハン
 - ・マンゴーフルーツカクテル
 - ・デザートプレート



※メニューは一例です。季節によって料理内容が異なる場合がございますのでご了承ください。
 ※30名様未満はお受けできませんのでご了承ください。
 ※ご出席人数とお料理数は同数でのご提供となります。

和食コースプラン

ご慶事やご接待などにおすすめのおもてなしプラン

お一人様 **9,500円** ●お料理 日本料理会席
 <会場費・サービス料・消費税込> ●6名様からご予約を承ります。

- Free Drink 付き**
- お料理プランと組み合わせてご利用ください。
- | PLAN | お一人様 | PLAN | お一人様 | PLAN | お一人様 |
|------|--------|------|--------|------|--------|
| A | 2,000円 | B | 2,400円 | S | 2,500円 |
- <サービス料・消費税込み>
- ※フリードリンクのメニューは中面に記載しております。



- メニュー一例
- ・先付 鮭鮓漬け
モズク酢
野菜の揚げ浸し
 - ・お造り 三種盛り合わせ
 - ・焼き物 銀鱈味噌漬け焼き
 - ・蒸し物 鯛のちり蒸し
 - ・主菜 牛フィレ肉のステーキ
 - ・お食事 寿司三種盛り合わせ
 - ・デザート 本日のデザート



※メニューは一例です。季節によって料理内容が異なる場合がございますのでご了承ください。

選べるオプションセット

ご宴会に彩りを添えるサイドメニューはいかがでしょう

●20名様相当 **35,000円**
 <サービス料・消費税込>

Dessert デザート
 スウィーツの万華鏡



女性のお客様にお喜びいただける華やかなデザートbuffetです。

Roast Beef ローストビーフ
 ローストビーフ盛り合わせ



少し贅沢なパーティーシーンに人気の一品です。

Cheese チーズ
 酪農王国十勝の恵み



ワインとの相性も抜群の十勝産チーズです。

●お一人様 **700円**
 <サービス料・消費税込>



そば(冷)



あんかけ焼きそば

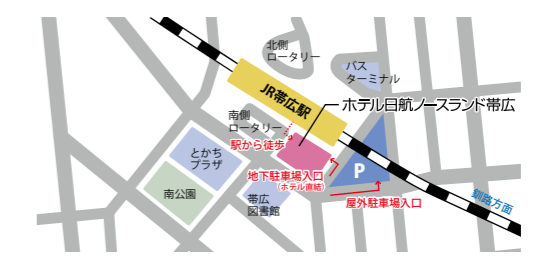
- ミニ豚丼 お一人様 1,000円
- 握り寿司 お一人様 1,400円
- ラクレットチーズ 80名様分 75,000円

※ライブクッキングは追加16,500円にて承ります。
 <サービス料・消費税込>

TOKACHI
 JR HOKKAIDO HOTELS
ホテル日航ノースランド帯広
 nikko hotels international

〒080-0012
 北海道帯広市西2条南13丁目1番地(JR帯広駅隣接・南口)

P ホテル指定駐車場のご利用料金をご優待いたします。



※料理内容は開催日の2週間前までにスタッフへご連絡ください。
 ※人数の最終変更につきましては、開催日の3日前までにご連絡ください。
 また、10名様を超える変更の場合は開催日の7日前までにご連絡ください。
 ※メニュー内のお米はすべて国産米を使用しております。



お料理プラン I

ここに満ちてゆく
感動の饗宴

Free Drink Plan			
お料理各プランと組み合わせてご利用ください。			
PLAN A	お一人様 2,000円	PLAN B	お一人様 2,400円
PLAN S	お一人様 2,500円	〈サービス料・消費税込み〉	

お一人様 **6,000円**

〈会場費・サービス料・消費税込〉

- お料理7品(大皿料理)
- 10名様からご予約を承ります。



シーフードと野菜のマリネ



お造り三種盛り合わせ



豚肉焼売の茶碗蒸し仕立て
あおさ海苔あんかけ



ローストポーク オニオンソース



鯖のシンガポール風煮込み



海苔巻き盛り合わせ



カシスとオレンジの
ムースケーキ

お料理プラン II

魅力漂う
プレミアムなおもてなし

Free Drink Plan			
お料理各プランと組み合わせてご利用ください。			
PLAN A	お一人様 2,000円	PLAN B	お一人様 2,400円
PLAN S	お一人様 2,500円	〈サービス料・消費税込み〉	

お一人様 **7,000円**

〈会場費・サービス料・消費税込〉

- お料理8品(大皿料理)
- 10名様からご予約を承ります。



豚フィレ肉のサラダ仕立て
紫キャベツのマリネ添え



お造り三種盛り合わせ



鶏と腸詰の湯葉巻き蒸し



カラスカレイのヴィエノワーズ
ベーコンと玉葱のトマトクリームソース



牛肉の低温蒸し焼き 山わさびソース



大海老の酸味を効かせた
唐辛子炒め



海鮮バラちらし



マンゴーとライチの
ムースケーキ

お料理プラン III

優美さをこめた
至福の味わい

Free Drink Plan			
お料理各プランと組み合わせてご利用ください。			
PLAN A	お一人様 2,000円	PLAN B	お一人様 2,400円
PLAN S	お一人様 2,500円	〈サービス料・消費税込み〉	

お一人様 **8,000円**

〈会場費・サービス料・消費税込〉

- お料理8品(大皿料理)
- 10名様からご予約を承ります。



牛肉のタリアータ
和風香味ジュレ



お造り三種盛り合わせ



蟹爪と海老の
クリーム網脂巻き



メバルの香草蒸し
蟹入りナンチュア風ソース



牛肉の煮込み プロバンス風



帆立とツブの卵白炒め



生寿司盛り合わせ



レアチーズと苺の
ムースケーキ

Free Drink Plan

【フリードリンクプラン (120分)】各お料理プランと組み合わせてご利用ください。

■Plan A お一人様 **2,000円**
〈サービス料・消費税込〉

アルコール alcohol
・ビール ・日本酒 ・焼酎(芋/麦/甲類) ・レモンサワー ・ウイスキー

ソフトドリンク soft drink
・ウーロン茶 ・オレンジジュース ・コーラ ・ジンジャーエール
・グレープフルーツジュース

■Plan B お一人様 **2,400円**
〈サービス料・消費税込〉

ワインとノンアルコールビールが
入った人気のプラン

アルコール alcohol
・ビール ・日本酒 ・焼酎(芋/麦/甲類) ・レモンサワー ・ウイスキー
・梅酒 ・ワイン(赤/白)

ソフトドリンク soft drink
・ウーロン茶 ・オレンジジュース ・コーラ ・ジンジャーエール
・グレープフルーツジュース ・ノンアルコールビール

■Plan S お一人様 **2,500円**
〈サービス料・消費税込〉

カクテルが入ったパーティースタイルに
おすすめのプラン

アルコール alcohol
・ビール ・日本酒 ・焼酎(芋/麦/甲類) ・レモンサワー ・ウイスキー
・梅酒 ・ワイン(赤/白)

カクテル cocktail
・カシスオレンジ ・ファジーネーブル ・ビッグアップル ・ジントニック ・ブルドック
・スクリュードライバー ・ノンアルコールカクテル(マンゴーオレンジ/マンゴーソーダ)

ソフトドリンク soft drink
・ウーロン茶 ・オレンジジュース ・コーラ ・ジンジャーエール
・グレープフルーツジュース ・ノンアルコールビール