



パーティープラン

Party Plan

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**
〈会場費・サービス料・消費税込〉

- お料理 和洋中buffet
- 30名様からご予約を承ります。

※メニューは一例です。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。

●メニュー一例●

シーフードと野菜のマリネ

生ハムのシーザーサラダ

オードブル盛り合わせ

お造り盛り合わせ

豚肉焼売・海老蒸し餃子

麻婆豆腐

黒酢豚

じゃがいものミートグラタン

シーフードのアクアパッツァ

豚肉のロースト マスタードソース

五日あんかけ焼きそば

巻き寿司盛り合わせ

フルーツ盛り合わせ

デザートプレート

Party Plan

ご宴会プラン

2025.4.1-2025.9.30

JR HOKKAIDO HOTELS

ホテル日航ノースランド帯広

nikko hotels international

■Free Drink 付き

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

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 各**35,000円**
 〈サービス料・消費税込〉

Dessert

スイーツの万華鏡



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。

- そば(冷)
- あんかけ焼きそば
- ミニ豚丼

Roast Beef

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。

- お一人様 **700円**
- お一人様 **700円**
- お一人様 **1,000円**

Cheese

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。

- 握り寿司 80名様分 **75,000円**
 - ラクレットチーズ ※ライブクッキングは追加16,500円にて承ります。
- お一人様 **1,400円**
 80名様分 **75,000円**
 〈サービス料・消費税込〉

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。

お料理プランと組み合わせてご利用ください。
 ※フリードリンクのメニューは中に記載しております。 〈サービス料・消費税込〉

メニュー一例

- ・先付 鮭麩漬け/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。
 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。



〈ご予約について〉

※料理プランは開催日の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。

WEBサイト▶



ご予約・お問い合わせ宴会予約 TEL.0155-24-1301 (電話受付時間 9:00~18:00)

〒080-0012
 P ホテル指定駐車場のご利用料金をご優待いたします。 北海道帯広市西2条南13丁目1番地(JR帯広駅隣接・南口)

お料理プラン I

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〉			

ここに満ちてゆく
感動の饗宴

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。



チキンのコンフィと
彩り野菜のジェノベーゼ



お造り三種盛り合わせ



長芋茶碗蒸し仕立て
魚介あんかけ



豚ロース肉の低温調理
マッシュルームとマスタードのクリームソース



鮭の豆豉焼き



梅おろし山菜そば



ブルーベリーのムースケーキ

お料理プラン II

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〉			

魅力漂う
プレミアムなおもてなし

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。



お造り三種盛り合わせ



炙りカツオのしそ風味
赤パプリカのムース添え



翡翠餃子・小籠包



サーモンの白ごまソテー
オリーブ風味のオランダーズソース



牛肉の和風ロースト
オニオンジンジャーソース



春雨と海老の
四川麻婆仕立て



豚角煮の蒸し御飯



レモンのムースケーキ

お料理プラン III

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〉			

優美さをこめた
至福の味わい

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。



パテ・ド・カンパーニュ
コンソメジュレとバルサミコ



お造り三種盛り合わせ



合鴨のスパイス焼き
揚げパンサンド



イトヨリ鯛と帆立のソテー 柑橘バターソース



牛ロース肉のロティ 赤ワインソース



米茄子と大海老チリソースの
チーズオープン焼き



生寿司盛り合わせ



フランボワーズと
白桃のケーキ

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 ・ブルドッグ
・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