



NEW MIYAKO HOTEL

春の宴会プラン

2024.3 ▶ 2024.5



写真はイメージです

プレミアムプラン A

飲み放題付き(2hr)

～メニュー～

和洋前菜盛合わせ

真鯛のポワレと
胡麻風味の棒棒鶏
シェフ特製ソースを添えて

例：熟成バルサミコソース
足利産ゆずのクリームソース
白ぶどうのナイアガラソース

下野牛ロース肉の陶板焼き
和風熟成ソース

ビーフシチュー&バターライス
or
かき揚げ蕎麦

ケーキ or 上生菓子

お1人様 **¥7,000** 税込

パーソナルプラン B

飲み放題付き(2hr)

～メニュー～

和洋前菜盛合わせ

サーモンの香草パン粉焼きと
胡麻風味の棒棒鶏
シェフ特製ソースを添えて

例：熟成バルサミコソース
足利産ゆずのクリームソース
白ぶどうのナイアガラソース

豚肩ロース肉の陶板焼き
和風熟成ソース

ビーフシチュー&バターライス
or
かき揚げ蕎麦

ケーキ or 和菓子

お1人様 **¥6,000** 税込

パーソナルプラン C

飲み放題付き(2hr)

～メニュー～

和洋前菜盛合わせ

白身魚の香草パン粉焼きと
胡麻風味の棒棒鶏
シェフ特製ソースを添えて

例：熟成バルサミコソース
足利産ゆずのクリームソース
白ぶどうのナイアガラソース

豚肩バラ肉の陶板焼き
和風熟成ソース

ビーフシチュー&バターライス
or
かき揚げ蕎麦

ケーキ or 和菓子

お1人様 **¥5,500** 税込

オードブルプラン D

飲み放題付き(2hr)

～メニュー～

鮭とアボガドのタルタル仕立て

胡麻風味の棒棒鶏

鰯の香草パン粉フリット

豚バラ肉のソテー
温野菜を添えて

ビーフシチュー&バターライス
or
かき揚げ蕎麦

ケーキ or 上生菓子

お1人様 **¥5,500** 税込

ドリンクメニュー DRINK MENU

- ・ビール ・焼酎 ・ワイン(赤/白) ・ウィスキー
- ・日本酒(冷/燗) ・カクテル ・ソフトドリンク
- ・ノンアルコールビール ・ノンアルコールカクテル

プレミアムドリンクメニュー (+¥500) PREMIUM DRINK MENU

- 通常ドリンクメニューに追加
- ・生ビール ・久保田千寿
 - ・富乃宝山 ・ココワイン(赤/白)



ニューミヤコホテル

足利市南町4254-2

お問い合わせ

TEL **0284-71-3333**

[WEBSITE]

