写真はイメージ、メニューは一例です。仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

ニューミヤコホテル 春の宴会プラン 2025.3▶2025.5

プレミアム（個人盛料理）

鰆のタタキ　柑橘のジュレ

燻り鴨のサラダ

トリッパのトマト煮のチーズ焼き

真鯛のポアレ　魚介のスープ仕立て

下野牛と春野菜の陶板焼き

豆乳入り担々麺　or　ちゃんぽん麺

カラメルサレ　or　上生菓子

7700円（税込）
2H飲み放題付

オードブル（大皿料理）

ローストポーク　ブルーチーズソース

菜の花と湯葉巻きのフリット
バルサミコ風味

鰆と茸のグラタン

ピリ辛油淋鶏

豆乳入り担々麺　or　ちゃんぽん麺

カラメルサレ　or　和菓子

6000円（税込）
2H飲み放題付

スプリングフェア（個人盛料理）

小海老とグリンピースフランの
ヴェリーヌ　コンソメのジュレで

足利産　椎茸のテリーヌ

炙り鰆と新玉葱のちょっとした
サラダ仕立て

本日の鮮魚

桜山豚ネギ塩と半熟玉子で

春の炊き込みご飯とお吸い物

デザートの盛り合わせ

7000円（税込）
2H飲み放題付

フルコース（個人盛料理）

桜海老のキッシュ　グリンピースのフラン
姫竹の生ハム巻き　ホタルイカのトマト煮

空豆のポタージュ

パン

サクラマスの春キャベツ包み

下野牛のステーキ

サラダ

デザートの盛り合わせ

8800円（税込）
2H飲み放題付

フリードリンク

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）
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）

※４種類の高級酒がプラスされます。とてもお得です。

特典オプション

マイク・音響機器・照明設備 無料
スクリーン・プロジェクター貸出 50%OFF
席札 作成代行
席次表・看板・式次第 作成代行
ホワイトボード貸出無料
盛花・花束 手配代行
記念撮影 手配代行
コンパニオン 手配代行
マイクロバス送迎無料（10名様より）※要予約・先着順
カラオケ使用料無料※要予約・先着順

少人数プラン

フルコース　6600円（税込）
オードブル／スープ／パン／魚料理／肉料理／サラダ／デザート

ビアンドコース　4400円（税込）
オードブル／スープ／パン／肉料理／サラダ／デザート

ポワソンコース　3300円（税込）
オードブル／スープ／パン／魚料理／サラダ／デザート

（お飲み物は別途料金が発生致します）