

夏の2時間制 宴会プラン

期間：2019年5月～9月

写真はイメージです。

本プランはお料理＋フリードリンクです。

ご予約は10名様より承ります。

お料理
6品 **Aプラン 5,000円** 税別
(お料理 3,000円)

初夏の3品盛
☆
麦豚の冷しゃぶ胡麻だれ
足利美人トマト添え
☆
カレー風味野菜と赤魚の
とろけるチーズ・パイ焼き
☆
肉団子と竜田揚げの
甘酢野菜餡掛け
☆
冷たいきつね山菜うどん
☆
お任せデザート

プラス

お料理
7品 **Bプラン 5,500円** 税別
(お料理 3,500円)

魚介類の彩りサラダ
☆
ローストビーフのカルパッチョ
☆
海老チリソース
☆
鱈のミラノ風
バジル入りチーズパン粉焼き
☆
若鶏のカチャトーラ風煮込みと
骨付きソーセージ
☆
節仕込みつけ麺
☆
シフォンケーキ

プラス

お料理
7品 **Cプラン 6,000円** 税別
(お料理 4,000円)

ポタン海老のお寿司
☆
ローストビーフのカルパッチョ
☆
鱈のミラノ風
バジル入りチーズパン粉焼き
☆
若鶏のカチャトーラ風煮込みと
骨付きソーセージ
☆
牛フィレのロースト
ドフィノワーズと温野菜
☆
小海老のドリア
☆
シフォンケーキ

プラス

フリードリンク ビール・焼酎・日本酒・ワイン・ハイボール・ノンアルコールビール・ノンアルコールカクテル
ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール・100%フルーツジュース等

宴会ご利用のお客様用宿泊プラン
シングル 5,200円(税別) ※朝食付き

※ 上記のメニューは一例となっております。 ※ 送迎バス無料(10名様より) ※ 米飯類は国産米を使用しております。



NEW MIYAKO HOTEL 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 <http://www.newmiyakohotel.co.jp>