

# 冬の宴会プラン

(2時間飲み放題付)

2024.12 ▶ 2025.2

## スペシャル (個人盛り)

7,700 円(税込)

甘いトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ&オイルサーディンのカナッペ/フカヒレスープ  
ヤリイカのジェノバ風/金目鯛の蒸し物/下野牛のすき焼き/五目あんかけ焼きそば or 肉汁うどん  
フロマージュフレーズ or 上生菓子

## レギュラー (大皿料理)

6,600 円(税込)

前菜盛り合わせ/酢豚/寒ブリの香味揚げ/上州麦豚のコラーゲン鍋  
五目あんかけ焼きそば or 肉汁うどん/フロマージュフレーズ or 和菓子

## ライト (大皿料理)

5,500 円(税込)

前菜盛り合わせ/エビチリ/真鯛の香味揚げ/若鶏の豆乳コラーゲン鍋  
五目あんかけ焼きそば or 肉汁うどん/フロマージュフレーズ or 和菓子

## ウィンターフェア(個人盛り)

7,000 円(税込)

前菜 (カルクン卵のだし巻き・明石焼き・九条ネギのおでん風) / 真鯛と海老芋の潮汁/寒平目のかぶら蒸し  
下野牛ほほ肉の和風煮込み/真鯛の香味あられ揚げ&白子の天麩羅/きりたんぼ/  
自家製どら焼き&ほうじ茶

## フルコース (一例)

8,800 円(税込)

オードブル (寒鮎とヤシオマスの自家製スモーク) / スープ (燕のロワイヤル) / パン / 魚介のナージュ  
下野牛のステーキ/サラダ/デザート/コーヒー

## ビュッフェ料理

プラス2,200円で  
飲み放題付き

ビュッフェ 3,300 円~(税込)

## コース料理

お飲み物は別途

フルコース 6,600 円(税込)

ピアンドコース 4,400 円(税込)

ポワゾンコース 3,300 円(税込)

## 特典

宴会場使用料2日無料(宴会プランご利用の場合)  
会議室料(別会場) 50%OFF(懇親会併用の場合)  
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 / 看板・式次第 作成代行  
ホワイトボード貸出無料 / 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(5500円) ※先着順・長距離の場合別途ご相談下さい

## フリードリンク

ビール/焼酎/日本酒/ワイン/ウィスキー/  
ノンアルコールビール/ノンアルコールカクテル/  
ソフトドリンク各種



オプション 15,000 円(税込)~

チョコレートファウンテン (約30名様分)



NEW MIYAKO HOTEL

ニューミヤコホテル KANRIN CAFE

館林市城町 3-1 館林市文化会館内

ご予約お問合せ  
(日・月定休)

0276-50-1541

<https://www.newmiyakohotel.co.jp/tatebayashi>