

割烹板前とホテルシェフが考える

# 板前の一皿 × シェフの一皿

## 宴会コース

好きな  
メイン料理を

**二品**

お選びください

選べる二種のメイン料理

和の職人技と洋の職人技が織りなす、

こだわりのメイン料理と豊富な季節のメニューをご堪能ください。

### 板前の一皿

和の技を活かした奥深い味わい

### シェフの一皿

ホテル仕込みの本格洋食



A. 香ばしく焼き上げた  
若鶏の照り焼きチキン



B. 低温熟成ローストビーフ



C. 極とろ豚角煮



D. 白身魚のソテー  
バジルジェノベーゼ仕立て



E. 爽やかな柚子香る  
サワラの幽庵焼き



F. 季節の彩り野菜と  
サーモンのカルパッチョ

### お料理 全8品

※メイン料理含む

こだわりの食材をシェフが本格アレンジした  
ホテルクオリティの和洋まざままなお料理を  
お楽しみいただけます。

- ・ デリサラダ
- ・ オードブル
- ・ 定番揚げ物
- ・ 季節のお料理
- ・ メのごはん
- ・ デザート
- ・ ソフトドリンク各種

※メイン以外のお料理は仕入れ状況により内容が変わります。  
※ご要望に合わせて料理内容のご相談承ります。



※写真はイメージです

お一人様

**4,000** (税込) 円

営業時間 17:00~21:00 2時間制

**アルコール飲み放題を追加できます！**

**+1,500** 円 (税込)

- ・ 瓶ビール
- ・ ワイン (赤・白)
- ・ ハイボール
- ・ 梅酒
- ・ 焼酎 (麦・芋)
- ・ 日本酒



※飲み放題はグループ全員でのお申し込みをお願いします。(未成年を除く)

ハーフ  
ビュッフェ  
御膳スタイルで  
ご提供！

# 選べる御膳ハーフビュッフェ

メニューの内容を相談できる御膳スタイルの夕食です。  
ご飯やサラダは食べ放題の満腹ハーフビュッフェ。  
※こちらのメニューは一例です。ご希望に合わせ相談承ります。

お一人様  
**3,500 円** (税込)



## 和食御膳

極とろ豚角煮 半熟煮卵添え  
爽やかな柚子香る サワラの幽庵焼き  
胡麻と旬菜の自家製きんぴら  
職人仕込みのふんわり卵焼き



## 洋食御膳

彩り野菜と熟成ローストビーフ  
メカジキのチーズ焼き トマトソース仕立て  
絶品カニ爪フライ  
ツナのカナッペサラダ

ビュッフェ台よりご自由におかわりいただけます。

- ・ごはん
- ・新鮮サラダ
- ・お漬物
- ・お味噌汁
- ・ソフトドリンク



団体利用に嬉しい特典

## 各種備品のレンタルが無料！



会場内の空いているスペースにて、プロジェクターによる投影や、ホワイトボードのご利用が可能です。夕食後のチームミーティング、宴会中の動画投影など、様々な用途でご利用いただけます。

※備品貸出希望は、事前にホテル担当者へご相談ください。  
プロジェクター、スクリーン、ホワイトボード等

※写真はイメージです

ディナーのご利用は、団体・グループ様の貸切利用限定となります。

事前予約制 お電話もしくは申込フォームよりご連絡お願いいたします。

- ・ディナーのご予約は20名様～承ります。
- ・最大収容人数目安 テーブル席38人/立食60人
- ・ご予約及び人数変更は、ご利用日の1週間前までにご連絡をお願い致します。
- ・アレルギーをお持ちのお客様は事前にご相談下さい。



ホテルマイステイズ蘇我 2階  
電話番号 043-266-1511 (ホテル代表番号)  
夕食営業時間 17:00～21:00 2時間制