

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さまざまなお料理を
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。



みなと食堂

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