

春の宴会プラン

2024年3月～2024年5月



本プランは

お料理 + フリードリンク (2時間) です

写真はイメージです。メニューは一例、仕入状況等により内容が変更になる場合もございます。

スペシャル

menu

和洋前菜盛合わせ

ブイヤベース ※
真鯛・蛤・ヤリイカ・海老

下野牛のロースト
ガーリックオニオンソース

濃厚魚介つけ麺 or
ミートスパゲッティ

抹茶ケーキ & 二つ玉みたらし団子

7,700 税
円込

レギュラー

menu

和洋前菜盛合わせ

ブイヤベース ※
真鯛・アサリ・ヤリイカ

上州麦豚のロースト
マスタードソース

濃厚魚介つけ麺

二つ玉みたらし団子

6,600 税
円込

ライト

menu

和洋前菜盛合わせ

ブイヤベース ※
赤魚・アサリ

ポークソテー
トマトバジルソース

濃厚魚介つけ麺

二つ玉みたらし団子

5,500 税
円込

オードブル (大皿)

menu

バケットサンド

蒸し鶏のネギソースがけ

白身魚のレモンペッパー焼き

若鶏のグリル トマトバジルソース

濃厚つけ麺 or ミートスパゲッティ

二つ玉みたらし団子 or 和菓子

5,500 税
円込

オプション

チョコレートファウンテン ¥15,000 ~
(およそ30名様分)

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・ソフトドリンク各種

※ブイヤベーススープは
[サフランベース][トマトベース][白ワインベース]の
いずれかになります



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>