



# 忘・新年会プラン

2017-2018

一年でもっとも華やかな宴にふさわしい  
お料理とサービスでおもてなしいたします。

2017年11月1日(水) ▶ 2018年2月28日(水)

**¥600  
引き**  
平日特典

## Party Plan 宴会場にて 2時間の貸切利用

◆ブッフェ【30名様より】 ◆卓盛【15名様より】

|        |      |        |
|--------|------|--------|
| お一人様料金 | Aコース | ¥4,500 |
|        | Bコース | ¥5,500 |
|        | Cコース | ¥6,500 |

◆飲み放題プラン (お一人様料金)

|      |        |  |
|------|--------|--|
| Aプラン | ¥1,500 | ビール1本/名、<br>ソフトドリンク飲み放題                          |
| Bプラン | ¥1,800 | ビール(ノンアルコールビール含)、<br>泡盛、ソフトドリンク飲み放題              |
| Cプラン | ¥2,200 | ビール(ノンアルコールビール含)、<br>泡盛、ワイン(赤・白)、<br>ソフトドリンク飲み放題 |

### 特典

①ご利用人数に応じてbuffetレストラン「レイール」  
のお食事券を進呈!

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| ペアランチ券1組(2名様)               | 15名様~39名様 |
| ペアディナー券1組(2名様)              | 40名様~79名様 |
| ペアランチ券&ペアディナー券<br>(各1組計4名様) | 80名様以上    |

②泡盛・ワイン・ウイスキー持込料サービス!  
(通常料金1本あたり¥2,160)

③カラオケ使用料サービス!  
(台数限定にてお申込み順/通常料金¥16,200)

**さらに、平日特典!!** 日~木曜のご利用は、各料理コース  
お一人様料金より¥600引き  
※ただし、祝前日は除く

|                       |               |                    |
|-----------------------|---------------|--------------------|
| <small>(お一人様)</small> | Bコース          | ¥5,500⇒¥4,900      |
| Aコース                  | ¥4,500⇒¥3,900 | Cコース ¥6,500⇒¥5,900 |

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。※写真はイメージです。

ご予約・お問い合わせ **Tel.098-992-7500 / info@southernbeach-okinawa.com**

2017-2018

# 忘・新年会プラン

和・洋・中のバラエティ豊かなお料理をお楽しみいただける  
buffet形式&卓盛形式のプランをご用意いたしました。

多彩なメニューで楽しいパーティタイムを! **buffetプラン** 【30名様以上】

## Aコース 〈11品〉¥4,500

### 【冷製料理】

冷製蒸し鶏サラダ  
一口琉球前菜盛り合わせ  
ホテル特製サーモンマリネ香草風味

### 【温製料理】

鮭の白ワイン蒸しと季節野菜の和風スープ鍋仕立て  
豚肉のロースト キノコ入りデミグラスソース  
季節野菜とツナのペペロンチーノパスタ  
牛肉と揚げ豆腐の四川風 ピリ辛炒め  
若鶏のから揚げ 特製ネギソースかけ  
五目炒飯  
沖縄そば

デザート盛り合わせ



## Bコース 〈15品〉¥5,500

### 【冷製料理】

中華前菜2種盛り  
お刺身盛り合わせ  
一口オードブル盛り合わせ

ベビーホタテと季節野菜のサラダ ラビコットソース  
季節の五目ちらし寿司

### 【温製料理】

牛肉のサイコロステーキ ジャポネソース  
ツナと季節野菜のトマトクリームパスタ  
白身魚とイタリアン野菜のチーズ焼き  
ぶりぶり海老のチリソース煮  
豚ロースとごろごろ野菜の黒酢炒め  
飲茶せいろ蒸し2種盛り  
蟹レタス炒飯  
沖縄そば

フレッシュフルーツ盛り合わせ

デザート盛り合わせ

## Cコース 〈16品〉¥6,500

### 【冷製料理】

中華前菜盛り合わせ  
真鯛の姿造りとお刺身盛り合わせ  
一口オードブルピンチョス

本日のオードブル盛り合わせ  
沖縄野菜のシーザーサラダ

握り寿司盛り合わせ

### 【温製料理】

魚介と季節野菜のチャウダースープ仕立て  
牛肉のロースト ガーリックポテト添え  
海鮮と彩り野菜のXO醤炒め  
とろとろ豚バラ肉の中国醤油煮込み 青菜添え  
春巻きとネギ山椒風味のから揚げの盛り合わせ  
飲茶せいろ蒸し3種盛り  
牛肉とキノコの特製炒飯  
沖縄そば

フレッシュフルーツ盛り合わせ

デザート盛り合わせ

着席で大皿料理を囲むアットホームなスタイル **卓盛りプラン** 【15名様以上】

## Aコース 〈9品〉¥4,500

炙りサーイカと季節野菜のカルパッチョ  
中華コーンスープ  
サーモンと香味野菜の柚子味噌焼き  
若鶏のから揚げ 特製ネギソースかけ  
牛肉と揚げ豆腐の四川風 ピリ辛炒め  
豚肉のロースト季節野菜添え  
キノコ入りデミグラスソース  
五目炒飯  
ブラウニーショコラ  
コーヒーまたは紅茶



## Bコース 〈10品〉¥5,500

お刺身盛り合わせ  
鶏肉としいたけの葉膳スープ  
白身魚と季節野菜の軽いクリーム煮込み  
ぶりぶり海老のチリソース煮 青菜添え  
鶏肉と根菜の黒酢炒め  
牛ロース肉の厚切りステーキ 山葵風味のソース  
季節の彩り野菜サラダ  
蟹レタス炒飯  
ガトーフロマージュ  
コーヒーまたは紅茶



## Cコース 〈11品〉¥6,500

お刺身盛り合わせ  
コールドミート盛り合わせ  
ピクルスとドライフルーツ添え  
上海蟹味噌入りフカヒレスープ  
魚介と季節野菜のクリーム仕立て 香草風味  
大海老の2種の味わい 紅白仕立て  
牛フィレ肉のロースト 粒マスタードソース  
彩りガーデンサラダ  
若鶏のから揚げ特製レモンソースかけ  
イペリコ豚の特製炒飯  
ショートケーキ  
コーヒーまたは紅茶