



2024.3.1 ~ 5.31

# 歡送迎会プラン

「ありがとう」そして「よろしく」旅立ちと出会いに感謝を込めて

ケータリングサービスも承り中

お気軽にご相談、お問い合わせください。  
※メニューは専用buffet料理となります。  
※別途ケータリング費用がかかります。



和・洋・中のバラエティ豊かなお料理を  
buffetスタイルと卓盛スタイル、または二段重からお選びいただけます。

◆ buffet [30名様より] ◆ 卓盛 [15名様より] ◆ 二段重 [15名様より] 宴会場にて2時間の貸切利用

お一人様料金

Aコース ¥5,200

Bコース ¥6,300

Cコース ¥7,500

## ◆ 飲み放題プラン

お一人様料金

Aプラン ¥1,800

ビールまたはノンアルコールビール  
・ウーロン茶・オレンジ・コーラ

※ビールまたはノンアルコールビールは  
プランご利用人数分/本数となります。

Bプラン ¥2,200

ビール・ノンアルコールビール・  
ウイスキー・ハイボール・泡盛・サワー  
・ウーロン茶・オレンジ・コーラ

Cプラン ¥2,500

ビール・ノンアルコールビール・  
ウイスキー・ハイボール・泡盛・  
サワー・ワイン(赤/白)  
・ウーロン茶・オレンジ・コーラ

※表示料金はサービス料、消費税を含みます。※写真はイメージです。

## プラン成約特典

- ①ご利用人数に応じ、ペアランチbuffet券を進呈!  
(30~69名様/1組、70~99名様/2組、100名様以上/3組)
- ②アルコール類持ち込み料無料!  
(通常料金1本あたり¥2,200)  
※飲み放題A~Cプランいずれかをご注文の場合に限る
- ③カラオケ機器無料貸出(台数限定・お申込み順)

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 **¥500引き!**  
※ただし、祝前日は除く

・大型駐車場完備(ご宴会ご利用時3時間無料)

ご予約・お問い合わせ

Tel. 098-992-7541 / info-okinawa@southernbeach.co.jp



## buffet [30名様より]

### Aコース (12品) ¥5,200

#### \*冷製料理\*

鯖のカルパッチョ トマトドレッシング  
鴨のスマーク ナムル添え  
筍と菜の花の和風マリネ  
サーモンのちらし寿司

#### \*温製料理\*

しらすと山菜の和風パスタ  
中華点心 泡盛豚焼売と海老焼売  
豚肉の蒟蒻焼き  
春野菜と島豆腐の塩マーボー豆腐  
タコミートフライドポテト  
白身魚と小エビのクリームパン粉焼き  
沖縄そば

#### \*デザート\*

シェフおすすめケーキ3種

### Bコース (13品) ¥6,300

#### \*冷製料理\*

サーモンのタタキ 刻み野菜とハーブ添え  
コールドミート盛り合わせ  
あぐ一豚の中華風ピリ辛サラダ  
カニとイクラのミニ丼

#### \*温製料理\*

サーモンと帆立のクリームパンネ  
白身魚と彩野菜のオイスターソース炒め  
ビーフシチュー春野菜添え  
あぐ一豚のしゃぶしゃぶ 薬味各種  
海老のチリソース炒め  
チキンの唐揚げ アジアン風ソース  
山菜そば 薬味各種

#### \*デザート\*

カットフルーツ2種  
シェフおすすめケーキ4種

### Cコース (14品) ¥7,500

#### \*冷製料理\*

お刺身盛り合わせ  
冷製ローストビーフ 山葵ソース  
スマークサーモンとシーフードのマリネ  
中華前菜盛り合わせ  
おまかせ握り寿司

#### \*温製料理\*

季節野菜と海鮮の中華風焼きそば  
鮮魚のポワレ 春野菜添え  
あぐ一豚と旬のキャベツの豆鼓炒め  
牛肉のステーキ スパイシーポテト添え  
季節野菜と海老の天ぷら  
春野菜と海鮮の中華炒め  
あぐ一豚の豚汁うどん

#### \*デザート\*

季節のフルーツ盛り合わせ  
シェフおすすめケーキ6種

## 卓盛り [15名様より]

### Aコース (9品) ¥5,200

#### \*冷製料理\*

サーモンのタタキ 刻み野菜とハーブ添え  
鶏むね肉のたんかんタルタルソース  
春野菜の入ったパスタサラダ 生ハム添え

#### \*温製料理\*

玉子とコーンの中華風スープ  
チキンのロースト スパイシーポテト添え  
白身魚と季節野菜のオイスターソース  
豚肉のステーキ 柚子胡椒ソース

#### \*御食事\*

カニ炒飯

#### \*デザート\*

本日のおすすめケーキ

### Bコース (10品) ¥6,300

#### \*冷製料理\*

県産鮮魚のカルパッチョ ハーブ添え  
鴨のスマーク アジアン風ソース  
あぐ一豚のピリ辛中華風サラダ

#### \*温製料理\*

ジャガイモと海老のクリームスープ  
中華点心 泡盛豚焼売と海老焼売  
チキンの唐揚げ 和風タルタルソース  
海老と帆立のソテー 春野菜添え  
牛肉と季節野菜の中華炒め

#### \*御食事\*

サーモンとイクラのちらし寿司

#### \*デザート\*

本日のおすすめケーキ

### Cコース (10品) ¥7,500

#### \*冷製料理\*

お刺身盛り合わせ  
冷製ローストビーフと山菜マリネ  
叉焼の入った生春巻き

#### \*温製料理\*

大海老のチリソース炒め  
あぐ一豚の蒟蒻焼き  
鮮魚のポワレ 香草白ワインソース  
牛ロースステーキ 山葵ソース ポテト添え

#### \*御食事\*

おまかせ握り寿司  
あぐ一豚と根菜の豚汁

#### \*デザート\*

本日のおすすめケーキ

## 二段重 [15名様より]

### Aコース (9品) ¥5,200

#### \*冷製料理\*

サーモンのタタキ 山葵ソース  
鶏むね肉と山菜の和風仕立て  
ローストビーフと春野菜のマリネ

#### \*温製料理\*

中華点心 春巻き・焼売2種  
チキンの唐揚げ 和風タルタルソース  
旬のキャベツと豚肉の回鍋肉

#### \*御食事\*

帆立御飯  
もずくのすまし汁

#### \*デザート\*

本日のおすすめケーキ

### Bコース (9品) ¥6,300

#### \*冷製料理\*

県産鮮魚とソデイカのお刺身  
ローストビーフの和風タルタルソース  
鴨のスマーク 菜の花と筍のマリネ添え

#### \*温製料理\*

鮮魚と海老のポワレ バター醤油ソース  
あぐ一豚の蒟蒻焼き 焼き葱と青唐添え  
牛肉と春野菜の中華炒め

#### \*御食事\*

サーモンとイクラの親子丼  
あおさと島豆腐の赤だし

#### \*デザート\*

本日のおすすめケーキ

### Cコース (10品) ¥7,500

#### \*冷製料理\*

お刺身盛り合わせ (外付け)  
黒糖鴨と和風前菜  
あぐ一豚のピリ辛中華仕立て  
魚介のウニソースマリネ イクラ添え

#### \*温製料理\*

大海老の豆鼓炒め 彩野菜添え  
やんばるチキンの幽庵焼き  
牛ロース肉の低温調理 山葵ソース

#### \*御食事\*

おまかせ握り寿司 (5貫)  
あぐ一豚と根菜の豚汁

#### \*デザート\*

本日のおすすめケーキ