



一年で最も華やかな宴に
ふさわしいお料理とサービスで
おもてなしいたします。

忘年会 & 新年会プラン

2026. 11 / 1 SUN. ▶ 2027. 2 / 28 SUN.

お料理プラン【選べる3つのスタイル】ブッフェ・卓盛・和洋会席のプランから、お好みのコースをお選びください。

ブッフェ 25名様より

卓盛 15名様より

和洋会席 10名様より

料金 お一人様料金

Aコース ¥9,000

Bコース ¥7,500

Cコース ¥6,000

※Cコースにつきましては、11月・12月の金曜日・土曜日はご利用できません。

お飲み物
お一人様料金

フリードリンク

〔ソフトドリンクのみ / 2時間〕

¥1,500

ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジ・コーラ）

フリードリンク

〔アルコール付き / 2時間〕

¥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（2種）、
ワイン（赤・白）、ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジ・コーラ）

フリードリンク

〔アルコール付き / 2.5時間〕 ※開宴30分前より提供

¥3,000

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（2種）、
ワイン（赤・白）、ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジ・コーラ）

会場使用料

30名様以下 ¥10,000 / 2時間

31名様以上 ¥20,000 / 2時間

※写真はイメージです。※表示料金には、サービス料・消費税が含まれております。



サザンビーチホテル & リゾート沖縄

PARTY PLAN

ブッフェ

A コース ¥9,000

沖縄県産鮮魚とソデイカのお造り盛合せ
琉球前菜盛合せ
タンカン香る魚貝のマリネ
スモークサーモン添え
シャルキトリ
島豆腐とトマトのカプレーゼ
天婦羅盛合せ
サーモンのポワレ
アーサ入りバンブランソース
牛バラ肉の煮込み赤ワインソース
プリプリ海老のチリソース
鶏肉とレンコンの甘酢あんかけ
海鮮五目ちらし
沖縄そば
フルーツ盛合せ
特製デザート 5 種

B コース ¥7,500

白身魚のカルパッチョ
中華前菜盛合せ
鶏肉と香草 ミカンのマリネ
スモークサーモンと
島野菜のシーザーサラダ
県産豚のステーキ
白身魚のラタトゥイユソース
県産野菜の入った
牛肉のオイスター炒め
中華飲茶 2 種盛合せ
鶏肉とレンコンの甘酢あんかけ
又焼炒飯
沖縄そば
フルーツ盛合せ
特製デザート 3 種

C コース ¥6,000

シーフードのマリネ
琉球前菜盛合せ
蒸し鶏のバンバンジー
シャルキトリ
白身魚のラタトゥイユソース
鶏肉とレンコンの甘酢あんかけ
ローストポーク
中華飲茶 2 種盛合せ
パスタ
春巻き
フルーツ盛合せ
特製デザート 3 種

卓 盛

A コース ¥9,000

前菜 3 種盛合せ
お造り 3 種盛り
フカヒレスープ
県産白身魚と車海老のポワレ
油林鶏
牛サーロイン肉のグリエ
茶碗蒸し
沖縄そば
又焼炒飯
チーズケーキとフルーツ
コーヒー

B コース ¥7,500

前菜 3 種盛合せ
お造り 3 種盛り
煮物炊合せ
赤魚の西京焼き
油林鶏
牛バラ肉の煮込み赤ワインソース
ジューシー
沖縄そば
濃厚ガトーショコラ
コーヒー

A コース ¥9,000

前菜 5 種盛り
お造り盛り
県産白身魚と車海老のポワレ
牛フィレ肉のロースト
トリュフソース
茶碗蒸し
アーサ入り味噌汁
ジューシー
特製デザートとフルーツ盛り
コーヒー

和 洋 会 席

 サザンビーチホテル & リゾート沖縄

〒901-0306 沖縄県糸満市西崎町 1-6-1

Tel.098-992-7541 Fax. 098-992-7581

✉ info@southernbeach-okinawa.com

ホテルの旬な情報をお届け >>>>

