2024年　ホテル日航新潟 宴会場

歓送迎会プラン

2024 年 2 月 19 日 月 ― 5 月 12 日 日　**要予約** 詳細は裏面をご覧ください

お世話になった方々への感謝の気持ちや、新しいお仲間への歓迎の気持ちを込めて。

11,000 円コース

苺とピスタチオのガトー仕立て

苺のムース フランボワーズソース

9,000 円コース

＼ 全プラン飲み放題付き ／

+500円でコーヒーをお付けいたします

〈 お一人様 〉 和洋 11,000 円コース　個々盛り

- 蕪のムース ソースベルト バラに見立てたハモンセラーノ添え
- 前菜盛り合わせ（アトランティックサーモンマリネ/桜入り湯葉の銀餡かけ グリンピース添え/にいがた和牛低温調理と筍のグリエ/ホタルイカの沖漬け 木の芽/桜海老のミニキッシュ）
- パルマンティエポタージュ ビーツのエスプーマ仕立て
- 鯛と有頭海老のポワレ 彩り野菜添え 焦がし醤油のクリームソース
- 国産牛サーロイン パヴェステーキ 季節の野菜と共に
- 寿司二貫
- 苺とピスタチオのガトー仕立て または 苺のムース フランボワーズソース

※1グループで内容を統一とさせていただきます。

〈 お一人様 〉 洋 10,000 円コース　個々盛り

- 生ハムとモッツァレラチーズ フルーツのマリネ トマト風味のエスプーマ
- 鰆と帆立貝の炙り レモンクーリとハーブソース
- オニオンスープ パイ包み焼き
- 白身魚とシャンピニオンデュクセルのパートフロマージュ焼き サフラン風味のクリームソース
- ローストビーフ 彩り野菜添え
- 苺のムース フランボワーズソース
- パン

〈 お一人様 〉 洋・中 9,000 円コース　卓盛り

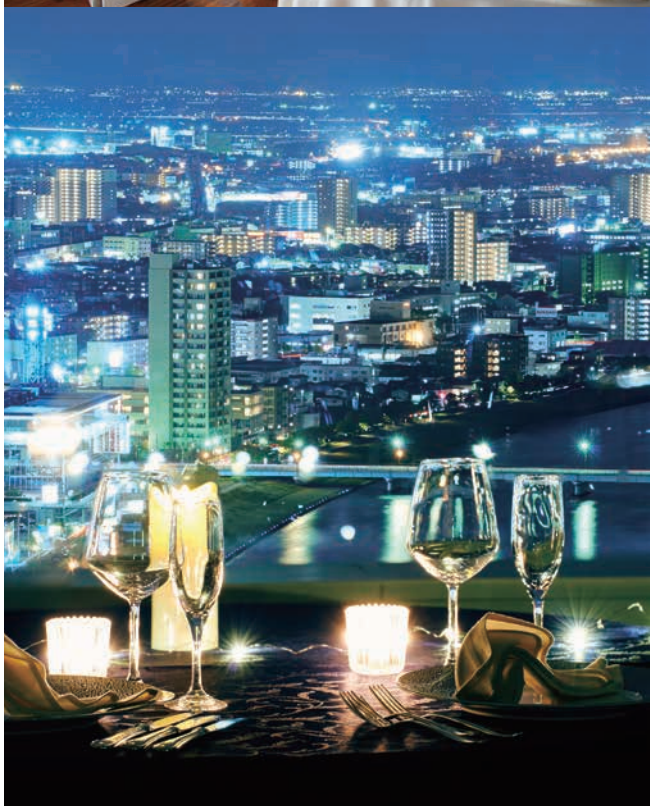
- 合鴨スモークのミモザ風サラダ
- パンプキンクリームスープ
- 白身魚コルベール風 メンテルバター添え トマトソース
- 海老のチリソース煮
- 豚肩ロースのスパイシー蜂蜜ロースト 彩り野菜添え
- 海鮮五目入り県産コシヒカリ炒飯
- 桜と抹茶のムース

※掲載写真はイメージです。　※表記の料金には、サービス料・消費税が含まれます。
※一部アレルギー食材を使用しております。　※食材の入荷状況により、メニューが一部変更となる場合がございます。
※プランは季節限定のため、割引券等のご利用はご遠慮願います。

ホテル日航新潟　〒950-0078 新潟市中央区万代島 5-1
TEL.025-240-1888 FAX.025-240-1880

ご予約・お問い合わせ 【宴会予約】[平日]10:00〜17:00
TEL.025-241-0808

詳細はこちら ▶



2024年　ホテル日航新潟

宴会場 歓送迎会プラン

開催日

2024年2月19日(月)－
5月12日(日)

時 間　2時間（フリードリンク付き）

会 場　ホテル日航新潟 宴会場

人 数　15名様より（要予約）

※ご予算に応じたプランをご用意いたします。
お気軽にお問い合わせください。

※料金には、料理、フリードリンク（2時間）、サービス料、消費税が含まれております。

※その他オプションもご用意しております。

全コース共通

フリードリンクメニュー

Free Drink Menu

ビール/ワイン/日本酒/焼酎/ウイスキー/ハイボール/
ノンアルコールビール/ソフトドリンク

ホテル日航新潟は「飲酒運転撲滅」に取り組んでいます。
お酒を飲んだら公共交通機関で帰りましょう。

新潟交通
「朱鷺メッセ」発着バス
時刻表はこちらから

20歳未満・
ドライバー
飲酒禁止

ホテル日航新潟　〒950-0078 新潟市中央区万代島 5-1
TEL.025-240-1888 FAX.025-240-1880

ご予約・お問い合わせ
【宴会予約】[平日]10:00～17:00　TEL.025-241-0808