

歓送迎会プラン



2025年 2月17日 月 — 5月11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。



12,000 円コース



9,000 円コース

＼ 全プランフリースドリンク付き ＼

+500円でコーヒーをお付けいたします

〈お一人様〉 和洋 **12,000** 円コース 個々盛り

- アスパラガスのムース フルーツマトと生ハム添え
- 前菜盛り合わせ
(にいがた和牛のリエット バケット添え/あさり生姜味噌和え/
ホタルイカの沖漬け クリームチーズ和え/鰯の塩たたき/春野菜のキッシュ)
- ボルシチ風スープ 山葵のエスプーマ仕立て
- 甘鯛の白ワイン蒸し 有頭海老添え 香草風味のアメリケーヌソース
- 国産牛サーロイン パヴェステーキ 彩り野菜添え 和風ソースと共に
- 寿司二貫
- 桜風味のクレームブリュレ フルーツ添え

〈お一人様〉 洋 **10,000** 円コース 個々盛り

- ローストマトのカプレーゼ タブナードソース
- シーフードとキウイのマリネ ハーブのサラダ仕立て
- パンプキンスープ パイ包み焼き
- 鰯のボワレ 彩り野菜添え アサリのソースと共に
- 牛肉のスパイス蜂蜜焼き 旬菜添え 洋山葵ソース
- 桜風味のクレームダンジュ ベリーソース
- パン

〈お一人様〉 洋・中 **9,000** 円コース 卓盛り

- 鰯の炙りカルパッチョ しらすと桜海老の和風サラダ
- クリームコーンスープ
- 白身魚、海老、帆立のグラタン フローレンス風
- 四川式麻婆豆腐
- 豚フィレ肉のパートフロマージュ焼き 季節の野菜添え ソースマスタード
- 海鮮五目入り佐渡産コシヒカリ炒飯
- 苺とヨーグルトのムース

※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。



2025年 ホテル日航新潟

宴会場 歓送迎会プラン

開催日

2025年 2月17日 月一

5月11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 20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

