

納涼会プラン



2025 年 6 月 1 日 日 — 9 月 13 日 土 **要予約** 詳細は裏面をご覧ください

美味しいお料理とサービスで心に残るひと時を演出いたします。



11,000 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 **11,000** 円コース 個々盛り

- カツオとトマトのタルタル ハーブのサラダ添え
- 前菜盛り合わせ（夏野菜のオリエンタルキッシュ/サザエのブルギニョンバター焼/焼茄子と生ハムのマリネ/かぐら南蛮入りポークテリース/他もう1種）
- 枝豆の冷製スープ トマトのエスプーマ仕立て
- 甘鯛の白ワイン蒸しと甘海老のフリット アメリケーヌソース
- 国産牛サーロイン パヴェステーキ 彩り野菜と共に
- 寿司二貫
- ココナッツ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

- 焼茄子のムース ラタトゥイユ添え
- 魚介のアンサンブル 枝豆のピューレと共に
- 冷製コーンスープのパリソワ風
- 鯛のポワレ トマトとバジルのソース添え
- ローストビーフ 彩り野菜添え 洋山葵ソース
- マンゴームース パッションフルーツソース
- パン

〈お一人様〉 洋・中 **9,000** 円コース 卓盛り

- カツオのカルパッチョ ソースピストゥー
- 冷製パンプキンスープ
- 白身魚のカレー風味のパートフロマージュ焼き 焦がし醤油のクリームソース
- 海老のチリソース煮
- 豚ロースのグリル 彩り野菜添え
- 海鮮五目入り佐渡産コシヒカリ炒飯
- ライチムース

※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 納涼会プラン

開催日

2025年 6月1日 日 —
9月13日 土

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

