

# SUMMER PARTY PLAN

各コース  
120分飲み放題付  
ビール、ウイスキー、日本酒  
赤・白ワイン、焼酎  
ソフトドリンク

2025 6.1 SUN ▶ 8.31 SUN 3F 宴会場



写真は 8,500円コース。

夏を味わう、涼やかな美食のひととき



写真は 9,500円コース。

お一人様  
和洋折衷 ¥7,500コース (税・サ込) **7品**

- ◆前菜3種盛り合わせ (南瓜黄金焼き・柿なます・枝豆)
- ◆お造り3種盛り合わせ (鯛・ハマチ・ヤリイカ)
- ◆チキンと茄子のオイスターソース
- ◆メバルの夏野菜の酒蒸し
- ◆ローストビーフ
- ◆桜海老とろろ蕎麦
- ◆季節のシャベット

お一人様  
和洋折衷 ¥8,500コース (税・サ込) **8品**

- ◆オードブル盛り合わせ (枝豆・冷製コンスープ・ラタトゥイユ)
- ◆お造り3種盛り合わせ (ハマチ・スズキ・バイ貝)
- ◆ポークブレゼ・エスニックスパイス
- ◆甘鯛の味噌焼き
- ◆牛ハラミソテー
- ◆海老真丈ともちし鰻頭
- ◆握り寿司 (銀鮭・ずわい蟹・ヤリイカ)
- ◆季節のシャベット

お一人様  
和洋折衷 ¥9,500コース (税・サ込) **8品**

- ◆前菜3種盛り合わせ (蟹菊花和え・柚子柔らか真丈・枝豆)
- ◆オードブル盛り合わせ (冷製コンスープ・ラタトゥイユ)
- ◆お造り3種盛り合わせ (中トロ・鯛・いしもち)
- ◆海老とデュクセルの衣揚げ
- ◆サザエの磯焼き
- ◆国産牛ロース網焼き
- ◆握り寿司 (赤海老・つぶ貝・サーモン)
- ◆フルーツ

料理長  
おすすめ  
8,500円  
コース  
3品



ホテルグローバルビューが  
おすすめする旬の食材を  
使った絶品料理を  
ぜひお楽しみください。



●各プランのご予約は10名様より承ります。●表示の料金にはサービス料・消費税が含まれております。  
●仕入れ状況により食材メニューが変更となる場合がございます。●アレルギー食材が含まれております。  
詳しくはスタッフにお尋ねください。