

ガーデンテラス長崎 ホテル&リゾート

春の宴会プラン

2025 3.1 sat ▶ 5.31 sat



お料理は「個人盛り」でご提供

職場の歡送迎会や、卒業や入学を記念した節目のひとつときに、地元の素材を生かした料理とおもてなしで彩ります。

限定特典

- スクリーン、プロジェクター
- ムービングライト演出
- 送迎バス(長崎市内近郊)※20名様以上

7品

お一人様 8,000円～(税・サ込)

- 前菜:更紗出し巻き、白身魚と蓮根 鳴門巻き 梅肉巻き、カマス明太とろろ焼き、ピータン玉子寄せ 食べる醤油添え、木茸ともやしの和え物
- 刺身:旬魚三点盛り
- 煮物:彩り吹き寄せ万十 野菜物 銀餡
- 中華温菜:麻婆豆腐 食べ比べ
- 洋温菜:牛肉と茄子のドリア
- 麺:中華そば
- デザート:自家製ケーキとフルーツ、コーヒー

ドリンクメニュー〈2時間飲み放題〉

- アルコール:ビール・日本酒・焼酎(米/麦/芋)・ウイスキー・ワイン(赤/白)
- ノンアルコール:ドライゼロ・ウーロン茶・オレンジジュース・コココーラ・ジンジャーエール

+

カクテル3種・スパークリングワイン

8品

お一人様 9,000円～(税・サ込)

- 前菜:更紗出し巻き、白身魚と蓮根 鳴門巻き 梅肉巻き、カマス明太とろろ焼き、ピータン玉子寄せ 食べる醤油添え、木茸ともやしの和え物
- オードブル:海鮮のマリネ サラダ仕立て
- 刺身:旬魚四点盛り
- 煮物:彩り吹き寄せ万十 野菜物 銀餡
- 中華温菜:麻婆豆腐 食べ比べ
- 洋温菜:牛肉と茄子のドリア
- 麺:焼豚中華そば
- デザート:自家製ケーキとフルーツ

8品

お一人様 10,000円～(税・サ込)

- 前菜:更紗出し巻き、白身魚と蓮根 鳴門巻き 梅肉巻き、カマス明太とろろ焼き、ピータン玉子寄せ 食べる醤油添え、木茸ともやしの和え物
- オードブル:海鮮のマリネ サラダ仕立て
- 刺身:旬魚四点盛り
- 焼物:旬魚の木ノ芽味噌焼き あしらひ
- 中華温菜:麻婆豆腐 食べ比べ
- 洋温菜:国産牛ステーキ 野菜物
- 麺:饅頭中華そば
- デザート:自家製ケーキとフルーツ

+

カクテル3種・スパークリングワイン

さまざまなご宴会・会議にご利用いただけます

飲・送迎会 / 卒業・謝恩会 / 同期・同窓会 / 叙勲・褒章受章祝賀会 / 開業・就任披露 / 創業・創立・設立周年記念 / 説明会・セミナー / 卒・入学式 / 入社試験・入社式 / 展示会・発表会 / インセンティブ(報奨・表彰) / 会議・総会・大会 / 慶事・賀寿 / ご法要・偲ぶ会 / クリスマスパティー / 忘・新年会 / 賀詞交歓会 / その他ご宴会

ご宴会場 30名～300名様

※送迎バスのご用意もいたしております。お気軽にご相談ください。
※当ホテルは国産米を使用しています。

10,000円(税・サ込)コース限定特典!!

テーブルフラワー
贈呈用花束2つ
プレゼント!!



GARDEN TERRACE NAGASAKI
HOTELS & RESORTS

ガーデンテラス長崎 ホテル&リゾート
〒850-0064長崎県長崎市秋月町2-3
TEL.095-864-7777

