

万国津梁館 歓送迎会プラン

2022.3.1(Tue.) - 4.30(Sat.)



—— 新しい門出を格調高く祝う 特別なもてなしは万国津梁館で ——

「2000年九州・沖縄サミット」で世界の首脳たちを魅了した「万国津梁館」。
壮大で美しいロケーションと洗練されたサービスで、皆様の新しいスタートを華やかに演出します。

お1人様 ¥6,000プラン

洋食buffet 14品+2時間フリードリンク
(ビールお1人様1本・ノンアルコールビール・赤白ワイン
・泡盛・ソフトドリンク)

お1人様 ¥8,000プラン

和洋食buffet 15品+2時間フリードリンク
(ビール・ノンアルコールビール・赤白ワイン
・泡盛・ウイスキー・ソフトドリンク)

【¥6,000・¥8,000両プランご成約特典】

- ①無料送迎バス(完全予約制 1日1組限定・先着順)
- ②ご利用人数に応じてお選びいただけるスペシャルプレゼント
 - ・30名様以上のお申し込みでザ・ペセナテラス ペアランチ券1組進呈
 - ・50名様以上のお申し込みでザ・ペセナテラス ペアランチ券2組またはペアディナー券1組進呈



¥6,000プランメニュー

【Cold-Dish】

エビのマリネ アボカド タンカンソース
スモークサーモントラウト 香草風味
生ハムと旬のフルーツ
ベーコンと野菜のフリッタータ
ナスとパプリカのマリネ

【Hot-Dish】

牛肉のパネ 粒マスタードソース
タンドリー風チキン
ローストポーク 香味ソース
エビとイカ、野菜のチリソース
ムサカ
シーフードピラフ
白身魚のオープン焼き トマトガーリックソース

【Dessert】

ホテルメイド特製デザート盛り合わせ
コーヒー 又は 紅茶



¥8,000プランメニュー

【Cold-Dish】

お造り盛り合わせ(真鯛・鮪) 妻飾り彩々
冷やし日本そば 薬味 美味出汁
旬菜お浸し
スモークサーモントラウト 香草ドレッシング
ミートパイ 自家製ピクルス添え
海の幸 柚子胡椒ジュレ

【Hot-Dish】

季節の茶碗蒸し
牛ロースすき煮 添え野菜
旬菜かき揚げ
白身魚のベーコン巻き プロヴァンス風
鶏もも肉のパロティース 粒マスタードソース
ポークカツ ビザオラ風
シーフードピラフ

【Dessert】

ホテルメイド特製デザート盛り合わせ
コーヒー 又は 紅茶



※プラン料金にはサービス料および消費税が含まれております。※季節や天候等の都合により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

<安心・安全にご利用いただくために>

万国津梁館では徹底した「衛生管理」と「3密回避」対策でお客様に「安心」「安全」な施設環境をお約束します。

- ・全館オープンエアなデザインを活かし、換気を徹底しております。
- ・体温が37.5℃以上の方はご来館をお控えください。
- ・常にマスク着用のご協力をお願いいたします。
- ・館内各所に手指消毒液を設置しております。手指の消毒にご協力ください。
- ・館内では適切な距離を保ってご利用ください。
- ・清掃時に高濃度エタノール等を用いて消毒を実施しております。

<安心・安全にご利用いただくために>
詳細はQRコードよりご確認ください

