



# トゥシビー 万国津梁館 生年祝いプランのご案内

2021.4.1(Thu.) - 2022.3.31(Thu.)

万国津梁館では、重ねた年月を寿ぐ生年祝いプランをご用意いたしました。  
「2000年九州・沖縄サミット」のメイン会場となった万国津梁館で、  
ご家族やご親戚とともにお慶びと笑顔に満ちたひとときをお過ごしください。

## 和・洋buffetプラン

20名様 ¥200,000 (お一人様追加料金¥10,000)

## 和・洋コースプラン

20名様 ¥250,000 (お一人様追加料金¥12,500)

### 6大ご成約特典

- ①贈答用花束(1束)プレゼント
- ②万国津梁館記念品プレゼント
- ③ザ・ブセナテラス ベアランチ券進呈
- ④無料送迎バス 1日1組(1往復)※24名様乗り
- ⑤お仕度部屋(貴賓室)
- ⑥プロジェクター&スクリーン無料貸出

#### 和・洋buffetプランメニュー

##### 【Cold-Dish & Salad】

帆立と法蓮草の黄金和え 美味ジュレ  
冷やし日本そば 葱 山葵 かき揚げ  
お造り(真鯛・鮪) 妻飾り彩々  
コールドミートの盛り合わせ 自家製ピクルス添え  
スモークサーモントラウト サラダ仕立て  
テラスオリジナルシークワサーードレッシング  
カプレーゼ/ベーコンと玉葱のキッシュ

##### 【Hot-Dish】

豚ソーキ(スペアリブ)と冬瓜の沖縄風煮合わせ  
エビと旬野菜のかき揚げ/牛肉と季節野菜のすき煮  
チキンもも肉の香草パン粉焼き マスタード風味  
シーフードピラフ/エビと帆立のムース アメリカンソース  
鴨のロースト パルサミソース

##### 【Chef's Special Corner】

ローストビーフ グレイビーソース

##### 【Dessert】

ホテルメイドデザート盛り合わせ  
フランボワジェ/オペラ  
黒糖とバナナのムース/マンゴーとバナナのムース  
紅芋パウンドケーキ/サーターアンダギー  
バナナブリュレ/シークワサーータンカンゼリー  
コーヒー 又は 紅茶

#### 和・洋コースプランメニュー

##### 【Japanese Appetizers】

季節の野菜お浸し 美味出汁  
落花生豆腐 旬菜 生姜 甘ダレジュレ  
旬の口取り五種盛り合わせ  
帆立の真砂和えサラダ仕立て タンカンドレッシング

##### 【Fish Dish】

サーモンのムース パイ包み焼き  
香草サラダ添え 白ワインソース

##### 【Bread】

自家製パン

##### 【Sherbet】

シークワサーとタンカンのグラニテ

##### 【Meat Dish】

牛肉とズッキーニ、玉葱のインポルティニーニ  
旬の野菜添え トリュフソース

##### 【Sushi】

握り寿司三種盛り合わせ 玉子 細巻 酢取り生姜/赤出汁

##### 【Dessert】

琉球紅茶を使ったチョコレートムース  
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。※写真はすべてイメージです。

### <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

