万国津梁館 県内特別企画Ⅳ

万国津梁館 忘新年会プラン

2026.12.1(Tue.) - 2027.1.31(Sun.)

除外日：2026.12.29(Tue.) - 2027.1.3(Sun.)

1年の締めくくりと新年を祝う特別なひと時は万国津梁館で

「2000年九州・沖縄サミット」のメイン会場にも選ばれた万国津梁館では、東シナ海に囲まれた
壮大なロケーションと格調高いサービスで、華やかなパーティーをご提案いたします。

【Basic Plan】 ※フリードリンク（2時間）・ご成約特典付き　30名様より

お1人様　￥8,500プラン

洋食卓盛料理 または 和洋中ブッフェ料理から
お選びください

お1人様　￥12,000プラン

洋食卓盛料理 または 和洋中ブッフェ料理から
お選びください

【Basic Plan】ドリンクメニュー

ビール・ハイボール・サワー（2 種類）・ノンアルコールビール・泡盛・ソフトドリンク（4 種類）

【Deluxe Plan】 ※フリードリンク（2時間）・ご成約特典付き　20名様より

お1人様　￥10,000プラン

洋ブッフェ12品

お1人様　￥12,500プラン

和洋食ブッフェ15品

お1人様　￥15,000プラン

和洋正餐（コース）

【Deluxe Plan】ドリンクメニュー

ビール・ウイスキー・ノンアルコールビール・赤白ワイン・泡盛・ソフトドリンク（10 種類）

◆◆ 上記全プラン共通ご成約特典 ◆◆

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スペシャルプレゼントを進呈
　・30名様以上のお申し込みでホテルペアランチ券1組様
　・50名様以上のお申し込みでホテルペアランチ券2組様またはペアディナー券1組様
③液晶プロジェクター、スクリーンご利用無料
④会場使用料無料（音響・照明専任スタッフ含む）

※プラン料金には消費税およびサービス料が含まれております。※上記各プランのお食事メニューは裏面を御確認ください。

お問い合わせ／万国津梁館　〒905-0026　沖縄県名護市喜瀬1792　Tel：0980-53-3155　Fax：0980-53-3163

万国津梁館 忘新年会プラン お食事メニュー

【Basic Plan】メニュー

￥8,500プラン（和洋中ブッフェ）

【Cold Dish】
沖縄珍味の盛り合わせ２種
季節のサラダとコールドポークサラダ
シーフードと彩り野菜のレモンマリネ
「琉華邦」特製中華焼き物入り前菜盛り合わせ
マグロのカルパッチョ風

【Desserts】
フルーツパウンドケーキ / チーズケーキ
チョコレートムース / アセロラゼリー
シェフおすすめデザート

コーヒーまたは紅茶

【Hot Dish】
若鶏もも肉の唐揚げ
ラフテーと野菜の炊き合わせ
エビのチリソース煮込み
シーフードミックスとショートパスタのグラタン
ローストチキン フォレスティエール グレービーソース
牛肉の赤ワイン煮込み ポテトムースリーヌ
五目炒飯

￥8,500プラン（和洋中卓盛）

お造り2種盛り（近海マグロ・セーイカ・飾り野菜）
季節のサラダとコールドポークサラダ
白身魚とエビの茶巾蒸し ゆずの餡かけ
牛肉と青梗菜のオイスターソース炒め
白身魚ソテー レモンバターソース
スパイシーチキンとローストポテト オリエンタル風
島豚と鴨肉の炒飯
デザート（チーズケーキ / アセロラゼリー / シェフおすすめデザート）
コーヒーまたは紅茶

￥12,000プラン（和洋中ブッフェ）

【Cold Dish】
お造り3種盛り
コールドビーフの彩りサラダ 石垣産塩ドレッシング
若鶏胸肉の葱ソース 黒胡椒風味
琉球珍味の盛り合わせ3種
テリーヌと自家製ピクルスの盛り合わせ
カナッペ盛り合わせ

【Desserts】
フルーツパウンドケーキ / チーズケーキ
チョコレートムース / アセロラゼリー
ショートケーキ / シェフおすすめデザート

コーヒーまたは紅茶

【Hot Dish】
白身魚の竜田揚げ
ラフテーと軟骨ソーキの盛り合わせ
揚げ鶏と野菜の甘酢ソース炒め
ミートソース ペンネグラタン
牛もも肉と季節野菜の四川風炒め
サルティンボッカ 彩り野菜とバルサミコソース
牛肉の赤ワイン煮込み ポテトムースリーヌ
チキンピラフ

【Live Station】
低温調理のローストビーフ 県産塩とグレービーソース

￥12,000プラン（和洋中卓盛）

お造り4種盛り（マグロ・セーイカ・車エビ・白身魚）
季節のサラダとコールドビーフ
生ハムとフルーツのピンチョス
県産魚と湯葉の蒸し物 フィッシュソース
春巻き カニ爪 甘酢ソース
サーモンと有頭エビのソテー ブールノワゼット ハーブ添え
国産牛の赤ワイン煮込み ムースリーヌ
手まり寿司
デザート
（ショートケーキ / チョコレートムースケーキ / シェフおすすめデザート）
コーヒーまたは紅茶

【Deluxe Plan】メニュー

￥10,000プラン（洋ブッフェ）

【Cold Dish & Salad】
海ぶどうサラダ 島塩ドレッシング
コールドミート盛り合わせ
スモークサーモントラウト オリジナルシークヮーサードレッシング
ミニトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ風
シュリンプカクテル アボカド添え

【Hot Dish】
ローストポーク BBQソース
チキンのケイジャンスパイス焼き
白身魚の蒸し焼き トマトガーリック風味
牛肉と高菜のピラフ
チーズハンバーグとポテトフライ デミグラスソース

【Dessert】
フレーズ・オレ / シークヮーサーショコラ
黒糖とバニラのムース / マンゴーココ / 紅芋パウンド
バニラブリュレ / シークヮーサータンカンゼリー
コーヒーまたは紅茶

￥12,500プラン（和洋ブッフェ）

【Cold Dish & Salad】
ホタテとほうれん草の黄金和え 美味ジュレ
冷やし日本そば 葱 山葵 かき揚げ
お造り（マダイ・マグロ）妻飾り彩々
スモークサーモントラウト オリジナルシークヮーサードレッシング
ミニトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ風
シュリンプカクテル アボカド添え

【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
ジューシー
チキンソテー トマトガーリックソース
白身魚の蒸し焼き 白ワインソースとアメリカンソース
ローストポーク マスタードソース

【Dessert】
フレーズ・オレ / シークヮーサーショコラ
黒糖とバニラのムース / マンゴーココ / 紅芋パウンド
バニラブリュレ / シークヮーサータンカンゼリー
コーヒーまたは紅茶

￥15,000プラン（和洋正餐コース）

【Japanese Appetizers】
季節の野菜お浸し 美味出汁
ジーマーミ豆腐（ピーナツ豆腐）旬菜 生姜 甘ダレジュレ
季節の口取り三種盛り合わせ
ホタテの真砂和えサラダ仕立て タンカンドレッシング

【Fish Dish】
鮮魚のポワレ 2種のピューレと白ワインソース

【Bread】
自家製パン（ヴィエノワナチュール）

【Sherbet】
シークヮーサーとタンカンのグラニテ

【Meat Dish】
あぐー豚のロースト 粒マスタードソース 旬の温野菜添え

【Sushi】
握り寿司三種盛り合わせ 細巻 酢取り生姜
赤出汁

【Dessert】
県産コーヒーを使用したティラミス
コーヒーまたは紅茶

※上記は参考メニューです。※季節や天候により食材、メニュー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。※上記料金には消費税が含まれております。

2026.07