万国津梁館 県内特別企画Ⅱ

# 叙勲・褒章受章 祝賀会プランのご案内

2026.4.1(Wed.)-2027.3.31(Wed.)

この度は、栄えあるご受章誠におめでとうございます。

叙勲・褒章は、ご本人のみならずご所属企業や協会、団体においても大変名誉ある慶事です。
「2000 年九州・沖縄サミット」のメイン会場となりました万国津梁館では、ご功績を称える受章のお祝いを
ご家族・ご友人とのお祝いの席から、多くのゲストを招いての祝賀会まで誠心誠意お手伝いさせていただきます。

## 【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　￥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。※季節や天候等により食材・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。

ご予約・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

2025.02

# 万国津梁館 叙勲・褒章受章祝賀会プラン お食事メニュー

## 【Basic Plan】メニュー

### ￥8,500プランメニュー（和洋中ブッフェ）

【Cold Dish】
近海マグロの酢味噌和え
スモークサーモン彩りサラダ
タコのガルシア風
「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

【Assorted Desserts】
ガトーショコラ / チーズケーキ
パンナコッタ / 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】
チキンナゲット＆ポテト
ソーキと大根の煮物
白身魚の高温揚げ甘酢ソース
小エビとショートパスタのグラタン
スパイシーチキンオリエンタル風
牛肉と野菜の赤ワイン煮込み
トリュフ風味五目炒飯

### ￥8,500プランメニュー（洋食卓盛）

スモークサーモンとトマト・オリーブのピンチョス
季節のサラダとコールドポークサラダ
洋風茶碗蒸し
牛肉と野菜のカフェドパリバターソテー
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
チキンピラフ
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）

### ￥12,000プランメニュー（和洋中ブッフェ）

【Cold Dish】
琉球珍味3種
近海マグロとセーイカのお造り
「琉華邦」特製中華焼き物入り前菜盛り合わせ
サーモンマリネ薄切りゴーヤとフレッシュサラダ
合鴨の燻製と季節のフルーツのコンポート バルサミコソース
テリーヌと自家製ピクルスの盛り合わせ

【Assorted Desserts】
ガトーショコラ / チーズケーキ
パンナコッタ / 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】
チキン竜田揚げ
ソーキの煮物
ソフトシェルのシンガポール風チリソース
ポテトグラタン（ドフィノワーズ）
県産タロイモとココナッツのスプリングロール
ローストポーク グリル野菜 ハニーマスタードソース
国産牛の赤ワイン煮込み ポテトムースリーヌ
チキンピラフ

【Live Station】
サーモンとほうれん草の包み
ハーブクリームソース

### ￥12,000プランメニュー（洋食卓盛）

ピンチョス盛り合わせ
生ハムとフルーツのピンチョス
季節のサラダとコールドビーフ
チキンとアーサ入り洋風茶碗蒸し
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
ローストポークと彩り野菜
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 / パンナコッタ / シェフおすすめデザート）

## 【Deluxe Plan】メニュー

### ￥12,500プランメニュー（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 テラス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プランメニュー（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。

2026.02