万国津梁館県内特別企画Ⅰ
周年記念パーティープラン

2026.4.1(Wed.)-2027.3.31(Wed.)

万国津梁館では、企業や団体の皆様が大きな節目を迎えられる際におすすめの周年記念パーティープランをご用意しております。「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、気品に満ちたひと時をお過ごしください。

【Basic Plan】 ※フリードリンク（2時間）付き　30名様より

お1人様　￥8,500プラン

和洋中卓盛料理 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

和洋中卓盛料理 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。※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 周年パーティープラン 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
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
白身魚の南蛮風

【Hot Dish】
チキンナゲット＆ポテト
ソーキと大根の煮物
エビのチリソース煮込み
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
牛バラ肉と野菜のトマト煮込み
ゴロゴロ焼き豚とXO醤炒飯

【Assorted 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 / レモンゼリー
シェフおすすめデザート

コーヒーまたは紅茶

￥8,500プランメニュー（和洋中卓盛）

沖縄珍味の盛り合わせ3種
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 / レモンゼリー / 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
カナッペ盛り合わせ
グリル野菜とプロシュート島らっきょうドレッシング

【Hot Dish】
チキン竜田揚げ
ソーキの煮物
鶏モモ肉と野菜のピリ辛甘酢ソース
シーフードミックスとショートパスタのグラタン
島豚の中華天ぷら 五香粉ソルト
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
シーフードドリア

【Assorted 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 / レモンゼリー
ショートケーキ / シェフおすすめデザート

【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

コーヒーまたは紅茶

￥12,000プランメニュー（和洋中卓盛）

沖縄珍味の盛り合わせ4種
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）

【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