

叙勲・褒章受章祝賀会 プランのご案内

2024.5.1(Wed.)-2025.3.31(Mon.)

この度は、栄えあるご受章誠にありがとうございます。

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会から、多くのゲストを招いての祝賀会まで、豊かな経験と熟練されたホスピタリティマインドを持って、誠心誠意お手伝いさせていただきます。

お1人様 ¥8,500プラン
(和洋食buffet15品+デザート盛り合わせ)

お1人様 ¥11,000プラン
和洋正餐（コース）

【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
 - ・25名様以上のお申し込みでザ・ブセナテラス ペアランチ券1組様
 - ・50名様以上のお申し込みでザ・ブセナテラス 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）
- ⑤お支度部屋（貴賓室）

¥8,500プランメニュー（和洋食buffet）

【Cold Dish】

お造り盛り合わせ（マダイ・タイ）妻飾り彩々
冷やし日本そば 薬味 美味出汁
旬菜お浸し
コールドミートの盛り合わせ/2種のチーズのカナッペ
スモークサーモントラウト
テラスオリジナルタンカンドレッシング

【Assorted Desserts】

フランボワゼ/オペラ/黒糖とバニラのムース
ココパッション/紅芋パウンドケーキ
バニラブリュレ/シークワーサータンカンゼリー
コーヒーまたは紅茶

【Hot Dish】

季節の茶碗蒸し/旬彩かき揚げ
牛ロースすき煮 添え野菜
自身魚のソテー オリーブソース
若鶏とキノコのクリームソース
ローストポーク トマトガーリックソース
あぐー豚と高菜のピラフ

【Chef's Special Corner】

ローストビーフ BBQソース

¥11,000プランメニュー（和洋正餐コース）

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
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
メカジキの香草パン粉焼き ソフトシェルシュリンプソテー 白ワインソース
自家製パン（ヴィエノワナチュール）
シークワーサーとタンカンのグラニテ
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
握り寿司三種盛り合わせ 細巻 酢取り生姜
赤出汁
県産コーヒーを使ったティラミス
コーヒー または 紅茶

フリードリンクプラン（別料金/2時間）

- A. ¥3,000
ビール（お一人様1本）・ノンアルコールビール・
泡盛・ウイスキー・ワイン（赤・白）・ソフトドリンク
- B. ¥3,500
ビール・ノンアルコールビール・
泡盛・ウイスキー・ワイン（赤・白）・ソフトドリンク



*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。