



叙勲・褒章受章 祝賀会プランのご案内

2025.5.1(Thu.)-2026.3.31(Tue.)

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。

お1人様 ¥8,500プラン

(和洋食buffet 15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パ
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

【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
白身魚のソテー 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
あぐり豚と高菜のピラフ

【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

あぐり豚のロースト 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。