



トゥシビー 万国津梁館 生年祝いプランのご案内

2023.4.1 (Sat.) - 2024.3.31 (Sun.)

万国津梁館では、重ねた年月を寿ぐ生年祝いプランをご用意いたしました。
「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、
ご家族やご親戚とともにお慶びと笑顔に満ちたひとときをお過ごしください。

和・洋buffetプラン (2時間フリードリンク)

20名様 ¥250,000 (お一人様追加料金¥12,000)

和・洋コースプラン (2時間フリードリンク)

20名様 ¥280,000 (お一人様追加料金¥13,500)

5大ご成約特典

- ①贈答用花束(1束)プレゼント
- ②ザ・ブセナテラス ベアランチ券進呈
- ③無料送迎バス 1日1組(1往復)※24名様乗り
- ④お仕度部屋(貴賓室)
- ⑤プロジェクター&スクリーン無料貸出

和・洋buffetプランメニュー

【Cold-Dish & Salad】

帆立と法蓮草の黄金和え 美味ジュレ
冷やし日本そば 葱 山葵 かき揚げ
お造り(真鯛・鯖) 妻飾り彩々
コールドミートの盛り合わせ

スモークサーモントラウト テラスオリジナルシークワサードレッシング
カプレーゼ/ベーコンと玉葱のキッシュ

【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
タンドリー風チキン/シーフードピラフ
白身魚とエビのソテー オリーブソース
アーサ入りホタテのムース 白ワインソース

【Chef's Special Corner】

ローストビーフ BBQソース

【Dessert】

フランボワジェ/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/サターアムダギー
バニラブリュレ/シークワサータンカンゼリー
コーヒー 又は 紅茶

和・洋コースプランメニュー

【Japanese Appetizers】

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
帆立の真砂和えサラダ仕立て タンカンドレッシング

【Fish Dish】

サーモンとソフトシェルシュリンプのソテー
香草サラダとチーズのチュイル添え
白ワインソースとアメリカンソース

【Bread】

自家製パン

【Sherbet】

シークワサーとタンカンのグラニテ

【Meat Dish】

牛フィレ肉のポワレ トリュフソース 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】

県産コーヒーを使ったティラミス
コーヒー 又は 紅茶

※プラン料金にはサービス料および消費税が含まれております。
※季節や天候等の都合により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。
※写真はすべてイメージです。

