

# 歓送迎会プラン

2012.3.1(木)～4.30(月)



出逢い、思い出、未来への希望  
人それぞれのたくさんの思いを  
語り合ってください。

素敵なパーティースペースと  
美味しいお料理でお手伝いいたします。

## 特典

- \*25名様以上のご利用で、グルメディナーバイキング券1ペアをプレゼント。
- \*50名様以上のご利用で、ご宿泊券1ペアをプレゼント。

### 歓送迎会2次会プラン

歓送迎会プランをご利用いただいた後、同じ会場での  
楽々2次会プランは、いかがでしょう。


お一人様2,500円(フリードリンク&乾き物)

※フリードリンク/ビール・ソフトドリンク・泡盛・ウイスキー

※ご利用時間/2時間

表示料金には、税金・サービス料が含まれております。

ご予約・お問い合わせ/宴会予約係 Tel.098-886-5464

 ホテル日航那覇 グランドキャッスル

〒903-8601 沖縄県那覇市首里山川町1-132-1 tel.098-886-5454

[www.hotelnikkonaha.co.jp](http://www.hotelnikkonaha.co.jp)

お料理は4プランから、お選びください。  
スタイルに合わせてお好みのフリードリンクプランをお選びいただけます。

## 和洋中buffet

※各プラン20名様より承ります。〈ご利用時間：2時間半〉

### ランチプラン お一人様 3,000円 ※12:00~14:30限定

#### 冷製料理

- ・オードブルの取り合わせ
- ・スモークサーモンのサラダ仕立て  
プランタニエール風
- ・カクテルサンドイッチ
- ・取り合わせサラダ

#### 温製料理

- ・豚肩ロース肉と春キャベツのソテー
- ・鶏肉と彩り野菜のクリーム煮
- ・白身魚のアーサ入りフリット  
餡掛けソース
- ・海の幸のピラフ
- ・鶏肉のガーリックペッパー炒め
- ・広東風八宝菜
- ・鮮魚のピリ辛煮
- ・中華ソース焼きそば

#### デザート

- ・フルーツの盛り合わせ
- ・パティシエ  
スペシャルスイーツのバリエ

#### 屋台風料理

- ・和風小鉢の取り合わせ
- ・沖縄そば
- ・中華点心

### Aプラン

お一人様 4,000円

#### 冷製料理

- ・オードブルの取り合わせ
- ・スモークサーモンのサラダ仕立て  
プランタニエール風
- ・カクテルサンドイッチ
- ・取り合わせサラダ

#### 温製料理

- ・豚肩ロース肉のポワレ 黒糖風味ソース
- ・若鶏肉のソテー マキシム風
- ・鱈のワイン蒸し ニース風
- ・春キャベツと海の幸、大地の香りポトフ仕立て
- ・牛肉と彩り野菜のカキソース炒め
- ・油淋鶏の白葱醤ソース
- ・鮮魚の蒸し物 ベーコンとアーサの餡掛け
- ・五目炒飯

#### デザート

- ・フルーツの盛り合わせ
- ・パティシエ スペシャルスイーツのバリエ

#### 屋台風料理

- ・和風小鉢の取り合わせ
- ・沖縄そば
- ・鮭茶漬
- ・中華点心

### Bプラン

お一人様 5,000円

#### 冷製料理

- ・伊勢海老飾りオードブルの取り合わせ
- ・スモークサーモンのサラダ仕立て  
プランタニエール風
- ・蛸のカルパッチョ ジェノバ風
- ・ミックスサンドとガーディニングサンドの  
盛り合わせ
- ・取り合わせサラダ

#### 温製料理

- ・柔らかな豚肩ロースと旬野菜のポトフ仕立て
- ・鶏股肉のロースト、茄子とトマトの重ね焼き
- ・白身魚と車海老のワイン蒸し デュグレレ風
- ・サーモンロールのバブル  
クリュスタッセソース
- ・牛肉と季節野菜のチリソース炒め
- ・若鶏肉の黒酢風味炒め
- ・アワビ茸と烏賊のクリーム煮
- ・五目炒飯

#### デザート

- ・フルーツの盛り合わせ
- ・パティシエ スペシャルスイーツのバリエ

#### 屋台風料理

- ・和風小鉢の取り合わせ
- ・日本そば
- ・真鯛の山椒焼き
- ・中華点心
- ・中華前菜

### Cプラン

お一人様 6,000円

#### 冷製料理

- ・伊勢海老飾りオードブルの取り合わせ
- ・ノルウェーサーモンのサラダ仕立て  
プランタニエール風
- ・生ハムとホワイトチキンのカルパッチョ  
オリエンタルソース
- ・海、山の幸の生春巻き エスニック風味
- ・取り合わせサラダ

#### 温製料理

- ・牛肉のソテー 茸の香りオルロフ風
- ・鴨胸肉とポワローのロースト  
バルサミコソース
- ・帆立貝と車海老のワイン蒸し  
サフランの香り
- ・菜の花と白身魚のムースドーム仕立て  
淡雪ソース
- ・カシューナッツ入りチンジャオロース
- ・海の幸、特選XO醤炒め
- ・真鯛と烏賊の薄塩炒め
- ・五目炒飯

#### デザート

- ・フルーツのクリスタルグラス盛り
- ・パティシエ スペシャルスイーツのバリエ

#### 屋台風料理

- ・握り寿司
- ・和風小鉢の取り合わせ
- ・山菜入り茶そば
- ・中華水餃子
- ・中華前菜

表示料金には、税金・サービス料が含まれております。

※ご希望に応じて和洋中卓料理も承ります。

### フリードリンクプラン

〈ご利用時間：2時間半〉

◆1,500円 (ビール・ソフトドリンク)

◆2,000円 (ビール・ソフトドリンク・泡盛・ウイスキー)

◆2,500円 (ビール・ソフトドリンク・泡盛・ウイスキー・ワイン)