

2025年 古名屋ホテル

6月1日(日)～9月30日(火)

納涼会プラン



カジュアルコース 1名様 5,500円

洋食 盛り込みコース

- 【冷製オードブル】 鮭のエスカベッシュ オレンジ風味
スモークサーモンとアヴォカドのミックスサンド
鴨のバストラミ ミックスビーンズとドライトマトのマリネ添え
- 【魚料理】 メカジキのブレゼ トマトケッパーソース
- 【サラダ】 サラダバナッシュ
- 【肉料理】 ポーク肩ロースの香草パン粉焼き
- 【食事】 彩り野菜とチキンのピラフ ■【デザート】 季節のデザート



蘭園特製コース 1名様 5,500円

中華 盛り込みコース

- 中華前菜
- 挽肉と豆腐のスープ
- イカとズッキーニのX.O醬炒め
- 豚バラ肉の湯引き 野菜和え
- チャーシューと高菜のチャーハン
- フルーツ入り杏仁豆腐



三彩コース 1名様 8,000円

和食・洋食・中華折衷料理 (個々盛り)

- 【中華】 鶏肉と水菜の生春巻き
- 【洋食】 メカジキのブレゼ トマトケッパーソース
- 【和食】 お造り 2種盛り
- 【中華】 海老のフリッター キノコあんかけ
- 【洋食】 ポークロースのロティ 粒マスタードソース
- 【和食】 芽かぶととろろと梅おろしの冷やし蕎麦
- 【洋食】 季節のデザート



グルメコース 1名様 7,000円

洋食・中華折衷盛り込みコース

- 【中華】 中華前菜
- 【洋食】 メカジキのブレゼ トマトケッパーソース
- 【中華】 小海老と茄子のチリソース
- 【洋食】 サラダバナッシュ
- 【洋食】 ポークロースのロティ 粒マスタード
- 【中華】 チャーシューと高菜のチャーハン
- 【洋食】 季節のデザート

※上記プランには、お料理／会場費(2時間)／消費税／サービス料が含まれております ※上記は大人1名様料金です ※8名様よりご予約承ります
※会場延長料は1時間につき会場使用料2時間料金の50%(最大1時間)となります。

フリードリンクプラン 2時間まで ※オーダーでも承ります ※8名様よりご予約承ります

Aプラン 1名様 2,500円

- 瓶ビール ■ ノンアルコールビール
- 焼酎(麦・芋) ■ 日本酒
- ソフトドリンク

Bプラン 1名様 2,500円

- 瓶ビール ■ ワイン ■ ウイスキー
- ソーダ ■ ウーロン茶

Cプラン 1名様 3,000円

- 瓶ビール ■ ワイン ■ ウイスキー ■ ノンアルコールビール
- 焼酎(麦・芋) ■ 日本酒
- ソフトドリンク

ご予約はこちらへ

