# パーティープラン

祝賀会や懇親会、歓送迎会など多目的にご利用いただけるプランです。
富士屋ホテルのフランス料理、食材を活かした日本料理、そして深い味わいの中国料理。
湯本富士屋ホテルならではのきめ細やかなサービスとともに、素敵なひとときをお楽しみください。

プラン適応期間:2024年3月迄

## 4種類のコースをご用意しました

### 日本料理

- 七種盛り　◆松茸土瓶蒸し
- 本日のお造り四種盛り
- 牛ほほ肉朴葉味噌焼
- 穴子大原木 秋茄子 焼目湯葉 しめじ茸 生麸 青味
- 鱧鰭玉地蒸し
- 伊勢海老真丈 海老餅粉揚 エリンギ茸 獅子唐 丸十 赤玉 天汁　◆松茸ご飯
- 合わせ味噌 しじみ汁
- 香の物三種盛り　◆甘味・フルーツ

### フランス料理

- 茄子とサーモンのテリーヌ ディル風のヴィネグレット
- 茸のポタージュ
- 太刀魚と甲殻類のルーレベアヌ風
- 牛ロース肉のポワレポルトソース
- 無花果のオレンジ風味のコンポート バニラアイスクリーム　白ワインジュレ
- パン
- コーヒー

### 中国料理

- 焼き物入り前菜五種盛り合わせ
- フカヒレの煮込み陶板仕立て
- 海老の二色仕立て
- 牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め
- 白身魚の蒸し物香味醤油ソース
- 蟹肉とレタスのチャーハン
- フルーツ入りマンゴプリン
- 中華菓子

### ブッフェ

- オードブル盛り合わせ
- スモークサーモン
- サンマのバルサミコ風
- 海の幸のボンファン
- 豚肉のラグープロバンス風
- ベーコンとほうれん草のラザニア
- 海老のチリソース煮
- 烏賊と中国野菜のガーリック炒め
- デザート盛り合わせ
- コーヒー・紅茶　　他数種あり

## 3種類の料金コースからお選び頂けます

| Aコース〈ブッフェ・会食〉 | Bコース〈ブッフェ・会食〉 | Cコース〈ブッフェ〉 |
|---|---|---|
| 10,000円(税込) | 8,000円(税込) | 6,500円(税込) |

- ●ブッフェに関しましては30名様以上からとなります。
- ●会食は15名様以上となります。
- ●日本料理は開始時刻17:00以降で承ります。
- ●上記のメニュー、画像はAコースの参考メニュー、画像となりイメージとなります。季節や仕入れ状況により異なります。
- ●各プランにお飲み物は含まれておりません。

### 飲み放題プラン〈2時間〉

| | | |
|---|---|---|
| Aコース | 4,000円 | 生ビール、ビール(中瓶)、焼酎(芋・麦)、日本酒、ウィスキー、ワイン(白・赤)、梅酒、ソフトドリンク |
| Bコース | 3,000円 | ビール(中瓶)、焼酎(芋・麦)、日本酒、ウィスキー、梅酒、ソフトドリンク |
| Cコース | 1,800円 | ノンアルコールドリンク |

- ●Bコースは1人500円追加にてビール(セルフ)、もしくはワインを追加できます。
- ●生ビールはセルフサービスになります。

### 追加料理

- ◆国産サーロインステーキ 3,000円～/お1人様
- ◆天ぷら …… 1,500円～/お1人様
- ◆鮑踊り焼き(100g) …… 3,300円～/お1人様

他 お問い合わせください。
※画像はイメージです。

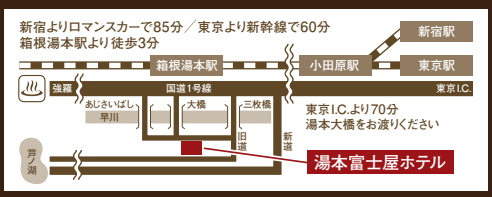
天ぷら

鮑踊り焼き(100g)


ご予約・お問合せ
湯本富士屋ホテル 総合予約課　TEL.0460-85-6111　FAX.0460-85-9501　または
国際興業グループセールスセンター ／〈本社 東京〉TEL.03-3273-6055 〈大阪〉TEL.06-6325-5931

国際興業グループ 富士屋ホテルズ&リゾーツ

# 湯本富士屋ホテル


〒250-0392 神奈川県足柄下郡箱根町湯本256-1
https://www.yumotofujiya.jp/