

Castle Autumn Plan

オータムプラン

9.1 sun ▶ 11.15 fri



Free Drink

ビール / ワイン / 焼酎 /
ウイスキー / レモンサワー / 日本酒
ソフトドリンク

+Y300
プレミアムモルツ
or 冷酒追加

+Y500
プレミアムモルツ
& 冷酒追加

— パーティープラン
(盛り合わせ) **8,000円**

3種類からお選びいただけます

+Y300
デミタスコffee追加

1. 西洋料理

- ・スモークサーモンと帆立貝のマリネ サラダ仕立て
- ・トリッパとソーセージ トマト煮込み ガーリックトースト添え
- ・金目鯛と海老のソテー 魚介のクリームソース
- ・牛肉のローストとジャガ芋のローズマリー風味 マスタードソース
- ・サフランライスと鶏肉のスパイス焼き
- ・ケーキ盛り合わせ

2. 中国料理

- ・三種前菜盛り合わせ
- ・イカと豚肉の唐辛子炒め
- ・蟹肉入りフカヒレ煮込み
- ・海老のチリソース
- ・本格四川マーボー丼
- ・古典式アンニンドウフ

3. 西洋・中国料理

- ・[西洋] スモークサーモンと帆立貝のマリネ サラダ仕立て
- ・[中国] イカの塩味炒め
- ・[西洋] 豚ロースのソテーと温野菜 シャルクュティエール
- ・[中国] 海老のチリソース
- ・[西洋] サフランライスと鶏肉のスパイス焼き
- ・[デザート] カクテルフルーツ 白玉団子を添えて

— グルメプラン
(盛り合わせ) **10,000円**

◆ 西洋・中国料理

- ・[西洋] スモークサーモンとパテ チーズのサラダ仕立て
- ・[西洋] 魚介類のフリカッセ
- ・[中国] 大海老の辛子炒め
- ・[西洋] 牛肉のローストと温野菜 和風ソース
- ・[中国] 丸鶏の香り揚げ
- ・[中国] 本格四川マーボー丼
- ・[デザート] ムースショコラ ラズベリーソース
- ・[ドリンク] コーヒー

— 懐石プラン
(個別盛り) **12,000円**

◆ 西洋・中国料理懐石

- ・[西洋] 帆立貝のマリネとクスクス入り ラタトゥイユ サラダ仕立て
- ・[中国] 大海老とアオリイカの香料辛子炒め
- ・[西洋] 鴨胸肉のローストと焼茄子 トリュフ風味のソース
- ・[中国] フカヒレと上海蟹味噌の煮込み
- ・[西洋] 牛ロースのグリエとカボチャのドフィノワ 赤ワイン風味のソース
- ・[西洋] スモークサーモンとイクラのちらし寿司
- ・[デザート] モンプランガトーと果実のシャーベット
- ・[ドリンク] ホテルスペシャル オーガニックコーヒー

※食材の仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。
※料金は料理・飲み物(フリードリンク)・サービス料・消費税込です。
※別途会場室料を頂戴いたします。
※ご利用10名様より承ります。
※ご利用時間は開宴より120分までとなります。
※写真はパーティープラン(西洋・中国料理)10名様のイメージです。
※詳しい内容はホームページをご参照ください。

■ご予約・お問い合わせ
宴会予約課

Tel.096-326-3322

電話受付時間 10:00 - 19:00

熊本ホテルキャッスル

〒860-8565 熊本市中央区城東町4-2
Tel.096-326-3311 <https://www.hotel-castle.co.jp>

LINE



Instagram



facebook



公式WEB

