

ホテル日航熊本 パーティープラン

2026.4/1<水>▶6/30<火>

<スタンダードプランA 9,500円>



※写真はイメージ

<スタンダードプランB 11,800円>



※写真はイメージ

<スタンダードプランA>

- ・炙りガツオのマリネ 胡瓜のコンディメント 柑橘風味
バーニャカウダソース
- ・蒸し鶏のハニーマスタードソースとコールスローサラダ
- ・鯖とムール貝 ジャガイモのポルトガル風トマトソース
- ・香ばしくグリエした牛ロース肉 和風生姜ソース
パルメザンチーズと黒胡椒風味のサツマイモのフリット添え

チョイスメニュー

- ・スパイシーチキンスープカレー&バターライス
または 阿蘇高菜ピラフ
- ・アーモンドのブランマンジェと桃のジュレ
- ・コーヒー ※プラス300円で追加可

<スタンダードプランB>

- ・炙りガツオのマリネ 胡瓜のコンディメント 柑橘風味
バーニャカウダソース
- ・蒸し鶏のハニーマスタードソースとコールスローサラダ
- ・お造り3種盛り合わせ
- ・鯖とムール貝 ジャガイモのポルトガル風トマトソース
- ・香ばしくグリエした牛ロース肉 和風生姜ソース
パルメザンチーズと黒胡椒風味のサツマイモのフリット添え

チョイスメニュー

- ・カジキマグロの漬けとシラスのちらし寿司 または 阿蘇高菜ピラフ
または スパイシーチキンスープカレー&バターライス
- ・アーモンドのブランマンジェと桃のジュレ
- ・コーヒー ※プラス300円で追加可

【飲物(フリードリンク)】

ビール、焼酎、赤・白ワイン、日本酒、ウイスキー、
レモンサワー、カクテル、ソフトドリンク

チョイスメニュー



阿蘇高菜ピラフ

| プラン | スタンダードプランA (日~木曜日) | スタンダードプランB (金・土曜日) | コースプランA | コースプランB |
|-----|-----------------------|-----------------------|-------------|----------------|
| 料金 | 9,500円 | 11,800円 | 14,000円 | 16,000円 |
| 料理 | 洋食/大皿盛り | 和洋/大皿盛り | 洋食・和食/フルコース | 洋食・和食・和洋/フルコース |

【適用人数】着席(大皿盛り・フルコース料理)/20名様～ 立食/30名様～ ◆料金は、料理・飲物・室料・音響照明基本料・消費税・サービス料を含みます。

※熊本県産酒での乾杯も承ります。

※22時以降に宴席終了となる場合は、別途料金を提示させていただきます。

※光や映像による演出、BGM、装花、オブジェによる会場演出、舞台装置、各種アトラクション、司会などお気軽にご相談ください。
ご要望に沿ったご提案をさせていただきます。