



※写真は¥4,000プラン、8人前の料理です。

ご宴会プラン

- ・シーフードの洋風茶碗蒸しバジルソース
- ・ジャンボフランク
- ・若鶏の唐揚げ 油淋鶏風
- ・スズキと海老とアサリのアクアパッツァ
- ・北海道産牛リブロースのグリル
- ・“農家のベーコン”入りカリボナーラピザ
- ・キャラメルムース

お一人様 ¥4,000～

※旬の食材を使用するため、料理内容が多少変更になる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

ほかご宴会プランも用意しております。

ご予算に応じてお受け致しますので、お気軽にご相談ください。

和洋個人盛料理 12名様より お一人様 ¥5,000～

ビュッフェ料理 20名様より お一人様 ¥5,000～

●飲み放題プラン(120分/90分)

¥2,500(120分)/¥2,000(90分)

瓶ビール、ワイン(赤・白)、日本酒(冷・燗)、焼酎(芋・麦・甲類)、ウイスキー、梅酒、杏露酒、旭川くーにゃん、ノンアルコールビール、コーラ、ジンジャーエール、ウーロン茶、オレンジジュース、アイスティー

●ソフトドリンク飲み放題プラン(120分/90分)

¥1,500(120分)/¥1,200(90分)

コーラ、ジンジャーエール、ウーロン茶、オレンジジュース、アイスティー

※プランは12名様より承ります。

※同一グループ、同一プランにて承ります。

※プランは、120分または90分制です。会場使用料を含みます。

時間を超える場合は、所定の延長料金を頂戴致します。

※ラストオーダーは、20分前となります。

★新型コロナウイルス感染症対策★

- 当面の間、営業時間を21時までとさせていただきます。
- 間隔を空けて密を避けたレイアウトを提案します。
※政府・道の基本方針、要請内容に準じてご提案いたします。
- サービススタッフはマスクを着用して接客を行います。
- ホテル宴会場内は空調システムが常に稼働しております。
- 全会場入口に消毒液設置をいたします。

