



ご宴会プラン

- ・ネギトロのとろろ芋と温泉卵がけ
- ・生ハムのシーザーサラダ
- ・若鶏の塩唐揚げ
- ・鱈とハーブシュリンプとハマグリのお酒蒸し
おろしポン酢添え
- ・北海道産牛リブロースのグリル
- ・幌加内蕎麦
- ・レアチーズムース

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。
- 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。

