



Nogami Presents 秋のご宴会プラン

2022/9/1 (THU) ~ 10/31 (MON)

コース料理とフリードリンク (FD)をご一緒にご注文で **約10%お得!**
中華料理コース+FD 6,655円▶6,000円に
和食懐石コース+FD 7,260円▶6,500円に
和中折衷コース+FD 7,260円▶6,500円に

～のがみプレジデントホテルがお送りする、秋の贅沢ご宴会プランをご紹介～



Nogami original course

中華料理コース

お一人様 **4,000円** (サービス料 税込4,840円)

- 1.サーモンのあぶりサラダ
- 2.春巻、クルトン揚げ
- 3.エビチリorエビフリッターのカレーソース
- 4.イカとセロリのあっさり炒め
- 5.若鳥と秋野菜の中華風筑前煮
- 6.豚サガリの味噌炒めor四川風炒め
- 7.木の子たっぷりあんかけ炒飯or龍飯(ドラゴンライス)
- 8.秋野菜の豆乳スープ
- 9.イモアメorコマ団子or吉に豆腐から2つ

Nogami original course

和食懐石コース

お一人様 **4,500円** (サービス料 税込5,445円)

- 1.季節の前菜盛り合せ
- 2.寒八・鱈・鱈の刺身盛り合せ
- 3.鰯鍋
- 4.ホタテと海老のハウス焼き
- 5.茶碗蒸し
- 6.秋茄子の揚げ浸し
- 7.味噌汁
- 8.炊き込み御飯
- 9.香の物三点盛
- 10.季節のゼリー

Nogami original course

和中折衷コース

お一人様 **4,500円** (サービス料 税込5,445円)

- 1.季節の前菜盛り合せ
- 2.寒八・鱈・鱈の刺身盛り合せ
- 3.クルトン揚げと揚げ餃子
- 4.秋茄子・木の子・豚肉のオイスターソース炒め
- 5.エビとアボカドの焼き春巻
- 6.豚ハラミの焼肉サラダ
- 7.茶碗蒸し
- 8.麻婆豆腐
- 9.味噌汁
- 10.ちらし寿司
- 11.パンクキンピングor玉子羹いめのプリン

●その他ご予算に応じてご準備いたします。●食材の仕入れ状況により、お品書き、器が変わる場合がございます。●赤字はチョイスメニューです。

9種20品が飲み放題!
フリードリンク

1,500円

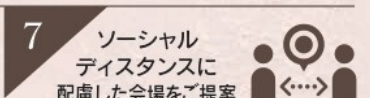
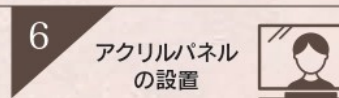
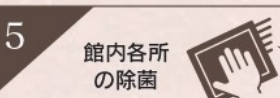
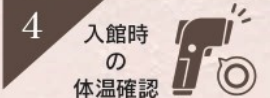
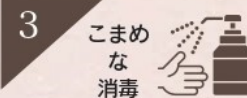
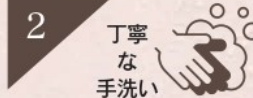
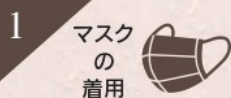
(サービス料・税込1,815円)

日本酒 / 瓶ビール / 焼酎(麦・芋・そば) / ウイスキー / カンカクテル / カンチューハイ / ノンアルコールビール / ウーロン茶 / コーラ / オレンジジュース

※フリードリンクは乾杯から2時間とさせていただきます。

新型コロナウイルス感染症予防対策

当ホテルではお客様の安全と健康を考慮し、安心してご来店いただけますよう新型コロナウイルス感染症予防対策を行っております。お客様のご理解・ご協力の程、宜しくお願い致します。



運転される方へのアルコール飲料のご提供はお断りしております。飲酒される方は公共交通機関をご利用の上ご来店ください。無料送迎バス(15名様以上 / 要予約)もご用意しております。

お問い合わせ: 0948-22-3840