

中華料理
プラン
「楓」

全9品



お一人様

4,000円

(サービス料・税込¥4,840)

- ・よだれ鶏 ・春巻 イカのカレーフリット
- ・海老のチリソース または エビと銀杏の炒め
- ・秋野菜の酢豚 または 秋野菜と鶏の甘辛炒め
- ・蜜焼きチキンとシーザーサラダ ・豆腐焼売の木の子あんかけ
- ・中華タコス または 木の子炒飯 ・牛筋の蒸しスープ
- ・選べるデザート2品[杏仁豆腐・小倉あん入り中華パイ・イモアム・甜茶ゼリー]



NOGAMI
PRESIDENT
HOTEL

秋

プラン

AUTUMN PLAN 2023

[秋期限定プラン]

LIMITED TIME ONLY PLAN

9.1 - 10.31

和食会席
プラン
「銀杏」

全10品



お一人様

4,800円

(サービス料・税込¥5,808)

- ・秋の前菜盛合せ
- ・四種刺身盛合せ
- ・鴨すき鍋 または もつ鍋
- ・米茄子の田楽焼き
- ・しめじの土瓶蒸し
- ・タコ唐と蓮根の挟み揚げ
- ・味噌汁
- ・わさび御飯
- ・自家製香の物三点盛
- ・栗プリン

洋中料理
プラン
「紅葉」

全9品



お一人様

5,800円

(サービス料・税込7,018)

- ・サーモンカルパッチョ
- ・鮑のガーリックパン粉焼きとササエのバジルバターグリル
- ・海老二種の味わい チリソースとスウィートチリマヨネーズで
- ・ローストビーフサラダ ・ホタテの唐辛子炒めと手作り春巻
- ・鴨の味噌炒め 割包サンド ・木の子あんかけ炒飯
- ・蟹肉とフカヒレのメレンゲスープ
- ・選べるデザート3品[パンブキンクレープ・カットケーキ
杏仁豆腐・イモアム・胡麻団子・秋豆あんみつ]

特別和食
料理プラン
「秋桜」

全9品



お一人様

8,000円

(サービス料・税込¥9,680)

- ・季節前菜の盛合せ
- ・五種刺身盛合せ
- ・鴨鍋
- ・牛肉の宝楽焼
- ・しめじの土瓶蒸し
- ・帆立と木の子のハウス焼き
- ・清汁
- ・ちらし寿司 または むかご御飯 または わさび御飯
- ・自家製香の物三点盛
- ・季節のプリンとフルーツ盛

メニュー内、黄色文字の部分は選べる「チョイスメニュー」です。

飲み
放題

選べるフリードリンク

※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。



フリードリンクプラン
[9種・20品が飲み放題]

お一人様 1,980円
(サービス料・税込)

- ・ビール(アサヒスーパードライ・キリン) ・ノンアルコールビール ・日本酒(瑞穂菊)
- ・焼酎(黒霧島・天照・博多の華) ・ウイスキー(ブラックニッカ ・ハイボール)
- ・チューハイ(桃・レモン・ソーダ) ・カクテル(ジントニック・カッスオレンジ・スクリュードライバー)
- ・ウーロン茶 ・コーラ ・オレンジジュース ・ノンアルコール(ソフトドリンク・カッスオレンジ・ソルティドッグ)



フリードリンクプラン
[23品が飲み放題]

お一人様 2,280円
(サービス料・税込)

1,980円の
フリードリンク +
20種類

生ビール
ワイン
コーヒ

フリードリンクのどちらの
コースにも「ノンアルコール
ビール」が含まれています。

※料理写真はイメージです。※お料理・お飲み物については表示価格に別途消費税を頂きます。※食材の仕入れ状況等によりお品書きが変わる場合がございます。

お料理はご予算に応じて
お一人様 3,500円～承ります。
(サービス料・税込4,235円)
お気軽にご相談ください。



家ごはんを、
ちよつと贅沢に!!
テイクアウトを
ご用意しております。

詳しいメニューは
QRコードまたは
「のがみ大飯店」
で検索!



新型コロナウイルス
感染症対策を万全にして、
安心安全な会食をご案内致します。

STOP
飲酒運転



無料送迎バスを
ご用意しております。係まで
ご相談下さい。
(15名様以上/要予約)
※台数に限りがあります



秋プランのご利用で
ご宿泊のお客様は
通常価格より ¥500引き
致します。ご相談下さい。



のがみ プレジデントホテル

NOGAMI PRESIDENT HOTEL

◆ 麻生開発マネジメント株式会社

TEL.0948-22-3840

飯塚市新立岩12-37(飯塚市役所横)

<http://nogami-p-hotel.jp>

Qのがみプリデントホテル

