



全11品

旬のおいしさを堪能
和食会席コース

お一人様

5,500円
(サービス料・税込)
(サービス料・税別¥4,545)

- ・季節前菜の盛合せ
- ・間八、鯛、鯖 三種刺身盛合せ
- ・鱧と占地土瓶蒸し
- ・朴葉包み焼き
- ・卸しそば
- ・六角里芋万頭
- ・鶏天
- ・なめことわかめの味噌汁
- ・栗御飯
- ・香の物三種盛り
- ・かぼちゃプリン



NOGAMI
PRESIDENT
HOTEL

秋 Autumn Plan プラン

2024

[秋期限定プラン]
LIMITED TIME ONLY PLAN

9.1日 - 10.31日

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。



全9品

秋の味覚
中華料理コース

お一人様

4,500円
(サービス料・税込)
(サービス料・税別¥3,719)

- ・茄子の油淋ソースかけ、ガランティース、トルティージャ
- ・エビカツ、春巻、アジフライ、エビクルトン から2品
- ・エビチリ or 大エビのタンドリーグリル
- ・豚肉のガパオ炒め ・若鶏ときのこの豆鼓蒸し
- ・鶏のレモンソース or 白身魚のレモンソースとシーザーサラダ
- ・ライスサラダ or マーボー・茄子炒飯 ・なめこのスープ
- ・烏龍茶ゼリー、干しぶどうパンケーキ、杏仁豆腐、イモアメ から2品



全12品

旬を楽しむ
和食御膳コース

お一人様

4,500円
(サービス料・税込)
(サービス料・税別¥3,719)

- ・箱膳 季節野菜のおひたし
- ・筑前煮
- ・太刀魚の南部正油漬
- ・天婦羅盛合せ
- ・季節の前菜
- ・刺身三種盛り
- ・そば
- ・茶碗蒸し
- ・なめことわかめの味噌汁
- ・香の物三種
- ・栗御飯
- ・かぼちゃプリン



全9品

料理長おすすめ
和中華料理コース

お一人様

6,000円
(サービス料・税込)
(サービス料・税別¥4,958)

- ・間八、鯛、鯖 三種刺身盛合せ
- ・大エビのガーリック蒸し or エビマヨ
- ・木の子と豆腐のオイスターソース煮込み
- ・やわらか牛とズッキーニのトマトチーズ焼き
- ・豚肉と秋野菜の味噌炒め
- ・スモークチキンサラダ
- ・なめことわかめの味噌汁
- ・ちらし寿司 or 栗御飯と香の物三種と茶碗蒸し
- ・ココナッツパバロア、干しぶどうパンケーキ、プリン、モロッコビスケット から2品

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 2,000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、ソーラーサー)
- ・カクテル(ジントニック・カシスオレンジ・スクールドライバー)
- ・ウーロン茶
- ・コーラ
- ・オレンジジュース
- ・ノンアルコールカクテル(ジントニック・カシスオレンジ・ソルティードッグ)



フリードリンクプラン
[23品が飲み放題]

お一人様 2,300円
(サービス料・税込)

2,000円の
フリードリンク +
20品

赤ワイン
白ワイン
コーヒー

※料理写真はイメージです。
※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4,000円(税込)~
承ります。

お気軽にご相談ください。

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。



家ごはんを、
ちよっと贅沢に!!
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!



のがみ プレзидент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 президентホテル

