

レストラン 忘新年会プラン



TEL. 0144-31-3163

■営業時間 11:30 ~ 14:30 (ラストオーダー 14:00)  
17:30 ~ 21:30 (料理ラストオーダー 20:30)  
■定休日 月曜日

こぶし忘新年会プラン

〈2時間飲み放題付〉  
おひとり様 ※税金・個室料込  
**7,700円** ラストオーダーは終了時刻の30分前となります

和食とフレンチの饗宴、こぶしで味わう特別な忘新年会プラン



◆ 御献立 ◆

- オードブル・ピンチョス
- お造り三種盛り(和食)  
鮪 / 牡丹蛸 / 鳥賊
- メイン(フレンチ)  
鶏胸肉と茸のヴァロティース  
白菜と粒マスタードのクリームソース
- 天麩羅(和食)  
ズワイガニ爪 / 野菜二種
- 寄せ鍋(和食)・御食事  
雑炊又はうどん
- 甘味  
アフォガード

— 飲み放題メニュー —

- ・瓶ビール・焼酎(芋/甲類)・ワイン(赤/白)
- ・ウイスキー・日本酒・サワー(杏/レモン/ライチ)
- ・ノンアルコールビール・ウーロン茶・オレンジジュース

〈販売期間〉 ※12/30~1/1は休業日とさせていただきます。

2024.12.1(日)~12.29(日) 17:30~21:30

2025.1.2(木)~1.31(金) 17:30~21:30

※4名様より承ります。  
※ご利用日の3日前までに  
ご予約ください。

ご予約・お問い合わせ

日本料理 こぶし  
(直通) 0144-31-3163  
受付時間 11:30~20:30



web予約



TEL. 0144-31-3162

■営業時間 11:30 ~ 14:30 (ラストオーダー 14:00)  
17:30 ~ 21:30 (料理ラストオーダー 20:30)  
■定休日 火曜日

桃苑 忘新年会プラン

2時間制 ラストオーダーは終了時刻の30分前となります



おひとり様  
**6,500円**  
※税金・個室料込

・3種類の冷菜盛合わせ・鳥賊のマヨネーズ炒め・鶏モモ肉の唐揚げ香味ソース掛け・小海老のチリソース煮・酢豚・豚肉細切りあんかけ焼きそば・デザート



おひとり様  
**8,000円**  
※税金・個室料込

・4種類の冷菜盛合わせ・小海老と白木耳の自家製 XO 醬塩炒め・道産牛肉の中華風ステーキ 特製ソース掛け・気仙沼産フカヒレと茶樹茸のスープ・トゲズワイ蟹のチリソース煮・豚トロのピリ辛味噌煮込み・鶏肉の広東叉焼チャーハン・デザート

飲み放題メニュー ・ビール・焼酎・ウイスキー・中国酒・レモンサワー・ノンアルコールビール・ウーロン茶・オレンジジュース

※写真はイメージです。

〈販売期間〉 ※12/30~1/1は休業日とさせていただきます。

2024.12.1(日)~12.29(日) 17:30~21:30

2025.1.2(木)~1.31(金) 17:30~21:30

※4名様より承ります。  
※ご利用日の3日前までに  
ご予約ください。

ご予約・お問い合わせ

中国料理 桃苑  
(直通) 0144-31-3162  
受付時間 11:30~20:30



web予約

グランドホテルニュー王子  
忘新年会プラン

GRAND HOTEL NEW OJI  
Year-end and New Year Party Plan



# 宴会場プラン

年末年始の思い出を彩る、特別な宴会料理プラン。  
一年の締めくくりと新年の始まりを  
ホテル特製のお料理とともにお楽しみください。

全コース2時間飲み放題付き /  
**3つのプラン**から  
お選びいただけます。

各プラン20名様より  
承ります。

全7品  
おひとり様 **¥7,000** ※税金・サービス料込



- 和洋前菜  
ベビーホタテマリネ / 鴨肉のリエット /  
もずく酢胡瓜 / チーズフライ
- お造り三種盛  
サーモン / イカ / 南蛮海老
- 鶏肉のオープン焼き 香味ソース
- 自身魚のムース 有頭海老のソテー 2色ソース
- 豚ヒレ肉のソテー グリーンペッパーソース
- 細巻き三種  
鉄火 / カップ / 玉子
- デザート2種

全8品  
おひとり様 **¥8,000** ※税金・サービス料込



- 和洋前菜  
モレット明太マヨ / ミートローフ /  
胡瓜とワカメの酢の物 / 鴨スモーク芋サラダ
- サーモンと自身魚のカルパッチョ  
フレイズビネグレット
- ボルシチ
- 坦々風水餃子
- 帆立貝と海老のソテー ナッツ入りペルシャード  
バルサミコソース
- 牛肉のプレゼ マッシュポテト添え
- 握り寿司  
鮭 / イカ / 帆立
- デザート2種

全8品  
おひとり様 **¥9,000** ※税金・サービス料込



- 和洋前菜  
王子スモークサーモン / プロシュートハム /  
もずく酢胡瓜 / 小柱ほうれん草 ごま和え
- お造り三種盛  
鮭 / 帆立 / 牡丹海老
- 海老クリームフライ
- イカと鶏肉の四川唐辛子炒め
- 銀鱈西京みそ焼き
- 牛ヒレステーキ 野菜添え マデラソース
- ベーコンのガーリックピラフ
- デザート2種

## 飲み放題ドリンクメニュー

### アルコール

ビール / 焼酎 / ワイン(赤・白)  
レモンサワー / 日本酒 / ウイスキー

### ソフトドリンク

ウーロン茶 / ジンジャーエール /  
コーラ / オレンジジュース /  
ノンアルコールビール

## ご利用期間

2024年11月1日 ~ 2025年2月28日

〈ご予約・お問い合わせ〉

受付時間 10:00 ~ 18:00

料飲部 宴会課 (直通) 0144-31-3120



宴会場お問合せ  
ご予約

※写真はイメージです。※表示価格には消費税が含まれます。※食物アレルギーをお持ちの場合はご予約時にご相談ください。※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。※当ホテルのお米は北海道産米を使用しています。