

ホテルならではの空間と上質なサービス 料理長が丹精込めた豊かな味わい!



和洋中盛込み
お1人様 **3,000円**
(税・サ込)

- [和食] 鱈薄造り
大根、赤玉葱、ミニトマト、レモン、ポン酢
- [中華] 前菜3種盛り合わせ・花鳥賊生姜風味和え
よだれ鶏・ガツとセロリのピリ辛甘酢和え
- [中華] 焼売
- [中華] 海老チリソース
- [中華] あんかけ焼きそばもしくは
五目炒飯(チョイス)
- [洋食] 白身魚ムニエル 木の子クリームソース
- [洋食] 若鶏チーズ焼きトマトとバジル風味

写真は8人前です。



和洋中盛込み
お1人様 **5,000円**
(税・サ込)

- [和食] 刺身盛り合わせ
鮭、タル烏賊、鱈、甘海老
- [和食] 烏賊蓮根挟み揚げ
子持柳葉魚、青唐、レモン
- [和食] 寿司盛り合わせ
鮭、槍烏賊、海老、稲荷寿司
- [洋食] 鮭と長芋とアボガドの
ユッケ風KOREANスタイル
- [洋食] 海の幸クリーム煮パイ包み焼き
- [洋食] 牛ロースステーキ マスタードソース
- [中華] 伊勢海老雲丹炒め
- [中華] 蟹入りフカヒレスープ

写真は8人前です。



和洋中盛込み
お1人様 **4,000円**
(税・サ込)

- [和食] 刺身盛り合わせ
鮭、赤烏賊、サーモン、つぶ貝
- [洋食] 鮫鱈の肝のクリームブリュレ
- [洋食] 鰹と蟹のポムファム
- [洋食] ポークロゼット シャロレーズソース
- [洋食] 比内地鶏ボールときりたんぼのトマトスープ煮
- [中華] 海老マヨネーズ和え
- [中華] 麻婆豆腐

写真は8人前です。

オプションメニュー

食後のデザートに、アイスクリームやあんみつはいかがですか？
フルーツたっぷりの甘いひとときをお楽しみください。

[和食・洋食・中華の追加メニューもございます。]
価格はすべて税・サ込です。



アイスクリーム...600円



特製あんみつ...600円



杏仁豆腐...700円

たっぷり2時間
飲み放題プラン
お1人様 **2,000円**(税・サ込)

- ◎ビール◎焼酎◎燗酒◎ウイスキー◎ジュース
 - ◎コーラ◎ウロン茶◎ノンアルコールビール
- ※プラス500円で、ワイン・カクテル・飲み放題

セントラルホテルならでは!
食べて+飲んで+泊って
ポッキリ!プラン
お料理 + 飲み放題 + ご宿泊 **セットで**
3,000円 + 2,000円 + 5,000円

ジャスト!
お1人様 **10,000円**より(税・サ込)

お得な特別料金
忘・新年会「宿泊」プラン
忘・新年会ご利用の方の特別料金です

[1泊朝食付]
お一人様 **5,000円**(税込)

※各プランとも8名様より承ります。他にもご予算に応じていかようにも調整いたします。

※料理写真はイメージです。食材の入荷等により変更になる場合もございます。ご了承下さいませ。