

# Winter Party Plan 2025 - 2026

December · January · February

Hearton Hotel



¥ 5,800 (税込)

2時間制大皿コース (7品)  
(フリードリンク込み 15分前L.O.)

※ブッフェ利用時「鴨胸肉のスモーク オレンジの香り」サービス

- 冷製ローストビーフ 根菜のレフォールソース パルミジャーノと共に
- 小海老とブロッコリーのペペロンチーノ
- 牡蠣と生ハム、カリフラワーのグラタン仕立て
- 季節食材のおすすめパスタ
- 鮭鮓と白菜、浅利のラグー 地中海風
- チキンソテー ベーコンと栗のデミグラスソース
- 豚ロースグリエ ポルチーニとフレッシュトマトのソース

¥ 6,800 (税込)

2時間制大皿コース (8品)  
(フリードリンク込み 15分前L.O.)

※ブッフェ利用時 「鴨胸肉のスモーク オレンジの香り」 サービス  
「自家製ラザニア」

- 大分県産「おおいた和牛」と アンディープのマリネマスタード風味
- 南瓜と牡蠣、生ハムのクロスティーニ仕立て
- 有頭海老のポテト巻き トリュフ風味のアメリケーヌソース
- 季節食材のおすすめパスタ
- 鮭のヴァボーレ ズワイガニの白ワインソース
- チキンソテー ベーコンと栗のデミグラスソース
- 豚ロースグリエ ポルチーニとフレッシュトマトのソース
- 牛バラ肉の赤ワイン煮 湯野菜添え
- プチドルチェとフルーツの盛り合わせ

各プランに付いている  
2時間飲み放題コース メニュー  
(15分前L.O.)

- |            |           |                  |
|------------|-----------|------------------|
| ■ 瓶ビール     | ■ 燃酎(芋・麦) | ■ リキュール(ピーチ・カシス) |
| ■ ワイン(赤・白) | ■ ウイスキー   | ■ ペプシ・オレンジジュース   |
| ■ 日本酒      | ■ 梅酒      | ■ 烏龍茶            |

※ 仕入れ状況により、メニュー・食材の変更がある場合がございます。

※ 4名様より承ります。(ブッフェは20名様からのご案内となります。)

※ 貸切には諸条件がございます。詳細はスタッフまでお問合せください。

※ エージェント様経由のご予約の場合、料金が変更になる場合がございます。

※ 人数の確定は3日前迄にお願い致します。

※ 個室希望の場合は別途料金を頂戴致します。

※ 写真はイメージです。

Reservations & Inquiries

03 - 5495 - 0820

