

ホテルアソシア 静岡

4月・5月

歓迎会プラン 宴会場

2019.4/1(月)~5/31(金) 要予約 8名様より

大人数のお集まりはホテルの宴会場で。ご予算・ご利用シーンに応じて各コースよりお選びいただけます。



料理&フリードリンク

スタンダードコース

¥7,000

〈卓盛形式〉

中国料理・洋中折衷料理

〈buffet形式(立食または着席)〉

西洋料理・洋中折衷料理

おすすめコース

¥8,000

〈正餐形式〉

西洋料理

〈卓盛形式〉

中国料理・和洋折衷料理・洋中折衷料理

〈buffet形式(立食または着席)〉

西洋料理・洋中折衷料理

プレミアムコース

¥9,000

〈正餐形式〉

西洋料理・日本料理

和洋折衷料理・洋中折衷料理

〈buffet形式(立食または着席)〉

西洋料理・洋中折衷料理

※正餐形式・卓盛形式は8名様、buffet形式は20名様より承ります。

フリードリンクアイテム ●ビール ●ウイスキー ●ワイン(赤・白) ●焼酎 ●カクテル ●梅酒 ●ソフトドリンク

宴会場
歓迎会プラン
特典

特別
特典

20名様以上のご利用で**1名様分無料**
buffet形式は、さらに通常料金より **お一人様¥500引き**

*乾杯用スパークリングワインサービス *お一人様プラス¥500毎に30分延長可能

※上記料金はお一人様、料理・フリードリンク、室料(2時間)・サービス料・税金を含んだ金額です。

※食物アレルギーをお持ちの方にもお食事をお楽しみいただけるよう、できる限りの対応に取り組んでおります。事前にご連絡ください。※写真はイメージです。



ホテルアソシア 静岡

ご予約・お問い合わせ / ☎054-254-6524(宴会セールス) 受付時間10:00~18:30

JR静岡駅北口から徒歩1分 〒420-0851 静岡県静岡市葵区黒金町56番地

<http://www.associa.com/sth/>

アソシア静岡

検索



ホテルアソシア 静岡

4月 歓迎会プラン レストラン

2019.4/1(月)~4/26(金) 17:30~21:00 (L.O.20:30) ※アルポルト静岡のみ L.O.20:00 **要予約 4名様より**



少人数での宴会におすすめ。ホテルレストランで美酒・美食とともに至福のひと時を。



中国料理 梨杏

TEL 054-254-4470 (直通)

コース料理&フリードリンク

〈Aコース〉 **¥6,000**

- パンバンジーサラダ ●三種の具入りふかひれスープ ●海老といろいろ野菜のあっさり炒め
- 小籠包 ●春巻と揚げ苺まんじゅう ●イカとほうれん草の湯引き ●チャーシュー入り炒飯
- 梨杏特製杏仁豆腐

〈Bコース〉 **¥8,500**

- チャーシューとパンバンジーの前菜 ●蟹肉と干し貝柱入りふかひれスープ
- 海老のチリソース煮込み ●小籠包入り蒸し飲茶三種盛り合わせ ●海鮮二種とほうれん草の湯引き ●梨杏特製 黒酢の酢豚 ●牛ひき肉入り炒飯 ●梨杏特製杏仁豆腐

〈Cコース〉 **¥10,000**

- 前菜銘々盛り合わせ ●ふかひれ胸ビレの姿入り蒸しスープ ●車海老と帆立貝柱のあっさり炒め
- バスケット盛り ●小籠包入り蒸し飲茶三種盛り合わせ ●鯛の切り身蒸し 特製ソース掛け
- 牛ファイル肉のミニステーキ 黒胡椒のソース ●五目入りハスの葉包みご飯 ●梨杏特製杏仁豆腐

梨杏特典 Bコース、Cコースを8名様以上のご予約で「北京ダック1羽」サービス



フリードリンク

〈Aコース〉・ビール・焼酎・紹興酒
ウイスキー・ソフトドリンク

〈Bコース・Cコース〉・ビール・焼酎・紹興酒
・ウイスキー・ソフトドリンク・ワイン(赤・白)
・果実酒5種

個室/3室(6~24名様) ※個室のみ喫煙可
貸切/50~80名様



日本料理 京都 づる家

TEL 054-271-2293 (直通) 定休日 月曜日・火曜日(祝日を除く)

コース料理&フリードリンク

〈Aコース〉 **¥6,000**

- 先付/小鉢3種
- 吸物/清汁仕立て
- 造り/盛り合わせ
- 炊物/鯛雲煮
- 強肴/天麩羅盛り合わせ
- 食事/山葵昆布茶漬け 香の物
- 甘味/アイスクリーム

〈Bコース〉 **¥8,500**

- 先付/小鉢3種
- 吸物/本日の吸物
- 造り/盛り合わせ
- 揚物/天麩羅盛り合わせ
- 合物/塩島賊酢味噌和え
- 強肴/和牛石焼き
- 食事/山葵昆布茶漬け 香の物
- 甘味/アイスクリーム



フリードリンク

・ビール・焼酎(麦・芋)・日本酒
・ウイスキー・ソフトドリンク

個室/1室(4~10名様)
個室タイプ/2室
1室利用/4~6名様
2室利用/10~14名様
※個室はBコースのみご利用可
※全室禁煙

東京・西麻布「アルポルト」オーナーシェフ 片岡護 直接監修

イタリア料理 アルポルト静岡

TEL 054-205-8633 (直通)

コース料理&フリードリンク

〈Aコース〉 **¥6,000**

- 前菜 ●温菜 ●パスタ ●メイン料理 ●デザート盛合せ ●コーヒー または 紅茶

〈Bコース〉 **¥8,500**

- 前菜 ●スープ ●温菜 ●パスタ ●メイン料理 ●デザート盛合せ
- コーヒー または 紅茶

詳しくはお問い合わせください。



フリードリンク

・ビール・ワイン(赤・白)
・カクテル
・ノンアルコールカクテル
・ソフトドリンク

個室/3室(4~16名様)
ホール貸切(25~40名様)
※全室禁煙

なごてい

鉄板焼 那古亭

TEL 054-271-2293 (直通)

コース料理&フリードリンク ¥10,000

- 一口のお楽しみ ●本日のオードブル2品
- 焼き野菜 ●国産牛ステーキ ●ガーリックライス または ご飯
- 味噌焼、香の物 ●アイスクリーム ●コーヒー

フリードリンク ・ビール・焼酎・ワイン(赤・白)・ウイスキー・ソフトドリンク

個室/1室(4~8名様) ※全室禁煙



PERGOLA

コーヒーショップ パーゴラ

TEL 054-254-4460 (直通)

ディナーbuffet&フリードリンク

¥4,980 / シニア ¥4,280 (65才以上)

フリードリンク ・ビール・焼酎(麦・芋)・ウイスキー・ワイン(赤・白)
・カクテル・ノンアルコールカクテル・ソフトドリンク

個室/1室(25~40名様) ※全室禁煙



レストラン
歓迎会プラン
特典

早割
特典

2週間前までのご予約で **お一人様 ¥1,000引き**
※各レストラン一日2組限定
(パーゴラのみ¥500引き)

***乾杯用スパークリングワインサービス**

※写真はイメージです。※料金はお一人様、サービス料・税金込の金額となります。※食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。