

ホテルアソシア 静岡

3月

送別会プラン 宴会場

2019.3/1(金)~3/31(日) 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

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

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

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
送別会プラン
特典

- *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

さらに「歓迎会プラン」もご予約いただくと

歓迎会が

- *20名様につき**1名様分無料**
(40名様のご予約で2名様分、60名様のご利用で3名様分)
- *通常料金より お一人様 **¥500引き**

※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



3月 送別会プラン レストラン

2019.3/1(金)~3/31(日) 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

- パンパンジーサラダ ●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 ●春巻と揚げ菰まんじゅう ●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パンジーの前菜 ●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
- 牛ファイル肉のミネステーキ 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
- 焼物/桜鱈甘酒焼き
- 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
- 焼物/鯛雲煮
- 造り/盛り合わせ
- 揚物/天麩羅盛り合わせ
- 合物/筍木の芽和え
- 強肴/和牛焼ぎ
- 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 片岡謙 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



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 ●味噌椀、香の物 ●アイスクリーム ●コーヒー
- 詳しくはお問い合わせください。



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

レストラン
送別会プラン
特典

- * 乾杯用スパークリングワイン
- * メッセージ付デザートプレート
- * 記念写真



*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。