

二〇二三年十一月一日(火)〜二〇二三年二月二十八日(火)

# 忘・新年会プラン

ロワジールホテルならではの洗練された料理とサービスで年末年始、喜びの宴をお楽しみください。



- 【卓盛プラン】 ¥6,000 (10品) ・ ¥8,000 (11品) ・ ¥10,000 (11品)
- 【立食プラン】 ¥6,000 (15品) ・ ¥8,000 (17品) ・ ¥10,000 (19品)
- 【正餐プラン】 ¥10,000 (西洋料理)

## 喜びの宴を更に充実！豊富なオプションメニュー

### 【洋食料理】

- BBQグリル牛サーロインローストビーフ (20人前) ¥26,483
- 鯛の塩包み焼き (1本) ¥7,700 ●牛汁 (20人前) ¥6,367

### 【和食料理】

- 握り寿司 (20人前/1名3貫) ¥19,800 ●沖縄そば (20人前) ¥5,280
- 造り盛り合わせ (20人前) ¥19,800 ●おでん (20人前) ¥12,100

### 【中華料理】

- ロワジール特製 麻婆豆腐 (20人前) ¥10,695

### 【ベーカリー】

- デザート盛り合わせ (20人前/1名3個) ¥7,260

### 【その他】

- カラオケレンタル ¥22,000

※全て税込サービス料込みの料金です / 食材の仕入れ状況により変更がある場合がございます

## 安心への取り組み

お客さまに安心してご利用いただけますよう、感染症対策のための各種取り組みをご用意しております。



# 忘・新年会プランメニュー【卓盛】

テーブルごとに大皿で提供された料理を取り分けていただくスタイル

15名様より承ります

## ¥6,000 (10品)

- 前菜盛り合わせ
  - ・ポークパテ  
ドライ杏のコンポート添え
  - ・スモークサーモンテリーヌ
  - ・茶そば寿司
  - ・ブティシュー  
粒マスタード&ポテトのピンチョス
- 寿司盛り合せ
- 剥き海老のチリソース
- 炙りチキンのロースト  
バジル風味のシュージュリエヌ添え
- 白身魚のフロマージュクルート  
特製トマトソース
- 特選牛肉のグリエ  
和風クリーミーソース
- 高菜入り炒飯
- ふわふわ玉子のとろみスープ
- スペシャルデザート
- 珈琲

## ¥8,000 (11品)

- 前菜盛り合わせ
  - ・ポークパテ  
ドライ杏のコンポート添え
  - ・スモークサーモンテリーヌ
  - ・茶そば寿司
  - ・ブティシュー〜バジル&ポテトのピンチョス
- 寿司盛り合せ
- 造り3種盛り合せ
- 剥き海老のチリソース
- 若鶏の茸デュークセルペルシャードソース
- 白身魚と赤ピーマンと魚のムース添え  
特製トマトソース
- 特選牛肉のグリエ 粒マスタードソース
- 沖縄県産豚肉のロースト
- 又焼炒飯
- ふわふわ玉子のとろみスープ
- スペシャルデザート
- 珈琲

## ¥10,000 (11品)

- 前菜盛り合わせ
  - ・パテドカンパーニュ  
野菜のピクルス添え
  - ・ブティシュー〜クリームチーズ
  - ・人参のムース 生ハム添え
  - ・スモークサーモンレモンフレーパー
  - ・鰻テリーヌ
  - ・若鶏とドラゴンフルーツの  
コンフィチュール
- 寿司盛り合せ
- 造り5種盛り合せ
- 剥き海老と旬野菜の香り炒め
- 鴨胸肉の低温調理ロースト  
バルサミコソース
- 魚介類の蒸し煮 ソースナンチュア
- 特選牛肉のグリエ  
沖縄県産黒糖入り赤ワインソース
- あぐー豚肉入り網脂包み焼き  
トリュフソース
- 又焼入りガーリック炒飯
- 茸のクリームスープ トリュフ風味
- スペシャルデザート
- 珈琲

# 忘・新年会プランメニュー【立食】

人数分のお料理をビュッフェ形式で提供されるセルフサービススタイル

30名様より承ります・食べ放題ではございません

## ¥6,000 (15品)

- 寿司盛り合せ
- お造り盛り合せ
- 特選牛肉のグリエ 和風クリーミーソース
- 沖縄県産豚肉のロースト  
トマトとバジルソース
- サーモンフロマージュクルート
- 炙りチキンロースト 特製和風ソース
- 茄子とショートパスタの  
ミートソースグラタン仕立て
- フリット盛り合わせ
- 剥き海老のチリソース
- 麻婆豆腐
- 五目餡かけ焼きそば
- 高菜入りチャーハン
- デザート盛り合せ
- フルーツ盛り合せ
- 珈琲

## ¥8,000 (17品)

- 寿司盛り合せ
- お造り盛り合せ
- 3種オードブル盛り合わせ
  - ・人参のムース生ハム添え グラス添え
  - ・スモークサーモンテリーヌ
  - ・ブティシュー〜ポテト&バジル〜
- 特選牛肉のグリエ 粒マスタードソース
- 沖縄県産豚肉のロースト ペルシャードソース
- サーモンと魚のムース添え 白ワインソース
- 若鶏の茸デュークセルペルシャードソース
- 白身魚のパネ ピザ仕立て
- フリット盛り合わせ
- 肉焼売と海老餃子
- 剥き海老のチリソース
- 麻婆豆腐
- 五目餡かけ焼きそば
- 又焼炒飯
- デザート盛り合せ
- フルーツ盛り合せ
- 珈琲

## ¥10,000 (19品)

- 寿司盛り合せ
- お造り盛り合せ
- 3種オードブル盛り合わせ
  - ・人参のムース生ハム添え グラス添え
  - ・彩りサラダとスモークサーモン
  - ・ブティシュー〜クリームチーズ
- 牛肉のグリエ 黒糖入り赤ワインソース
- 沖縄県産豚肉のロースト 粒マスタードソース
- 魚貝類の蒸し煮 アクアパッツァスタイル
- 鴨胸肉の低温調理ロースト 青コショウソース
- 白身魚のフロマージュクルート
- フリット盛り合わせ
- 肉焼売と海老餃子
- ロースビーフ
- 沖縄そば
- 剥き海老と旬野菜の香り炒め
- 麻婆豆腐
- 五目餡かけ焼きそば
- 又焼入りガーリックチャーハン
- デザート盛り合せ
- フルーツ盛り合せ
- 珈琲

【フリードリンクプラン】2時間：¥2,500 (30分追加：¥600)

ビール・泡盛・ハイボール・ウイスキー・ワイン(赤/白)・カクテル2種・ノンアルコールビール・ソフトドリンク

※全て税込サービス料込みの料金です / 食材の仕入れ状況により変更がある場合がございます

# 忘・新年会プランメニュー【正餐】

¥10,000

= MENU =

## 前菜

沖縄近海青ブダイとノルウェーサーモンのマリネプティサラダ仕立て  
ズッキーニのセルクル詰め キャビアと沖縄県産海ぶどうと共に

## スープ

アーサ入りコンソメロワイヤル 柚子の香り

## 魚料理

真鯛とトリュフ入りシュージュリエヌを被せて  
香り高いトリュフ風味のサフランソース

## 肉料理

県産和牛サーロイン フォアグラソテー  
沖縄県産豚肉のロースト 赤ワインソースと粒マスタードソース

## パン

自家製パン3種

## デザート

ホテル特製デザート

## 珈琲

【フリードリンクプラン】2時間：¥2,500（30分追加：¥600）

ビール・泡盛・ハイボール・ウイスキー・ワイン（赤/白）・ノンアルコールビール・カクテル2種・ソフトドリンク