

ロワジールホテル 那覇

忘・新年会 プラン2023

【開催期限】2023年11月1日～2024年2月29日

宴を美味しく彩る
メニュープラン

【卓盛プラン】 【立食プラン】

¥6,000(10品) ¥6,000(15品)

¥8,000(11品) ¥8,000(17品)

【正餐プラン】

洋食・中華

各 ¥10,000

【飲み放題プラン】

¥2,700(2時間)

喜びの宴を更に充実！
オプションメニュー

- ・スペアリブのスパイシー焼き
20人前/ ¥24,000
- ・北京ダックのクレープ包み
40人前/ ¥33,880
- ・握り寿司
20人前/ ¥19,800
- ・造り盛り合わせ
20人前/ ¥19,800
- ・沖縄そば
20人前/ ¥5,280
- ・おでん
20人前/ ¥12,100
- ・牛サーロインローストビーフ
20人前・4Kg/ ¥26,483
- ・牛汁
20人前/ ¥6,367
- ・鯛の塩包み焼き
1本/ ¥7,700
- ・デザート盛り合わせ
20人前/ ¥7,260

● 飲み放題プラン 30分延長 ¥600/人

● 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

※季節や食材の仕入れ状況により内容が変わる場合がございます

※写真は一部イメージです



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
20名様より承ります

¥6,000 (10品)

- 前菜盛り合わせ
 - ・パテドカンパーニュ ピクルス添え
 - ・鴨スモーク サラダ仕立て
 - ・スモークサーモン レモンフレーバー
 - ・カマンベールと
ドライフルーツのピンチョス
- 寿司盛り合せ
- 剥き海老のチリソース
- チキンローストと
ドラゴンフルーツのコンフィチュール
- サーモンにアーサ入りムースを被せて
白ワインソース
- 特選牛肉のグリエ
赤ワインソース
- 叉焼チャーハン
- 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
 - ・パテドカンパーニュ ピクルス添え
 - ・鴨スモーク サラダ仕立て
 - ・スモークサーモン レモンフレーバー
 - ・カマンベールと
ドライフルーツのピンチョス
- 造り3種盛り合せ
- 寿司盛り合せ
- 剥き海老のチリソース
- チキンローストと
ドラゴンフルーツのコンフィチュール
- サーモンにアーサ入りムースを被せて
白ワインソース
- お肉のコラボレーション
特選牛肉のグリエ
沖縄県産豚肉のロースト ペルシャードソース
- 叉焼チャーハン
- ふわふわ玉子のとろみスープ
- 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 ペルシャードソース
- 沖縄県産豚肉のロースト
粒マスタードソース
- サーモンにアーサ入りムースを被せて
白ワインソース
- チキンローストと
ドラゴンフルーツのコンフィチュール
- ミニハンバーグのフロマージュクルート
- フリット盛り合わせ
- 剥き海老のチリソース
- 麻婆豆腐
- 五目あんかけ焼きそば
- 叉焼チャーハン
- 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
 - ・南瓜のムース生ハム添え グラス盛
 - ・スモークサーモン レモンフレーバー
 - ・パテドカンパーニュ ピクルス添え
- 特選牛肉のグリエ 和風ソース
- 沖縄県産豚肉のロースト ペルシャードソース
- サーモンにアーサ入りムースを被せて白ワインソース
- チキンローストとドラゴンフルーツのコンフィチュール
- 煮込みハンバーグ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
- 剥き海老のチリソース
- 麻婆豆腐
- 五目餡かけ焼きそば
- 叉焼チャーハン
- 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：¥2,700 (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)・レモンサワー・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

= 洋食正餐 =

= 中華正餐 =

沖縄県産紅芋と彩り野菜の菓子仕立て
コンポジション野菜
サーモンのマリネプチサラダ仕立て

旬を彩る季節の前菜プレート

”スヌイ”（沖縄県産モズク）入りコンソメロワイヤル
シェリー酒風味

フカヒレの煮込みロワイヤル仕立て

真鯛の泡盛蒸し
トリュフ風味のサフランソース

沖縄近海鮮魚の香り蒸し柚子風味

沖縄県産和牛サーロイン
あぐー豚肉入り網脂包み焼き
牛ほほ肉の煮込み
赤ワインソースとペルシャードソース

オマール海老のチリソース
花巻蒸しパン添え

3種のパン

沖縄県産和牛の煎り焼き
黒胡椒ソース温野菜添え

ロワジール特選デザート

ソーキと季節野菜の蒸しスープ

珈琲

チャイナおこわの蓮の葉包み蒸し

杏仁豆腐と点心

中国茶

【フリードリンクプラン】2時間：¥2,700（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）・レモンサワー・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