

■販売期間【通年】

Party Plan



パーティープラン

歓送迎会や親睦会などにおすすめのパーティープラン

期間 通年

料金 卓盛 (20名様より) お一人様 8,000円
ビュッフェ (30名様より) お一人様 8,000円 ※着席ビュッフェは追加500円
コース (20名様より) お一人様 10,000円 ※洋食コースまたは和洋中会席のどちらか

時間 11:00~22:00 (2時間)

内容 お料理、2時間飲み放題 ※お飲み物の詳細は裏面をご確認ください。

特典 ※利用特典は裏面をご確認ください。

ご予約・お問合せ ヒルトン長崎 宴会予約
T 095-829-5117 / F 095-829-5011
(受付時間：平日9:00~18:00)


Hilton
NAGASAKI

パーティープラン

【利用特典】 ■会場使用料、マイク(2本)使用料最大20,000円相当をサービス
さらに、50名様以上のご利用でディナービュッフェペアご招待

【選べる追加プラン】 ※各アイテムお一人様500円にて追加いただけます。

①飲み放題1種追加 ②飲み放題30分延長 ③乾杯用スパークリングワイン



※QRコードよりプランの詳細をご確認いただけます。

Sample Menu

<和洋中卓盛>

- 和華蘭前菜
- 帆立貝柱と海老 生ハムのタンバル
- お造り
- 三元豚肉の豆鼓蒸し
- サーモンの野菜飾り焼き
- 蒸し点心
- 白身魚の湯葉包み
- 特選牛ロース肉のステーキ
- 季節の炊き込みご飯、赤出汁、香の物
- デザート
- コーヒー

<ビュッフェ>

冷製

- 和華蘭前菜 ● お造り ● 握り鮓 ● デザート
- 雲仙生ハム スモークサーモンチーズのポタージュ
- 長崎ケーゼとパテドカンパーニュのフルーツ飾り
- 鮪とマンゴーのカクテル仕立て

温製

- 真鯛のからすみバター焼き ● 蒸し点心
- 大海老のチリソース炒め ● 雲仙豚の豆鼓蒸し
- 牛肉の赤ワイン煮 ● フリカデール風グラタン

コーナー

- 海の幸と野菜の天ぷら ● 季節の麺料理
- 牛ロース肉と雲仙豚の鉄板焼き

<洋食コース>

- 季節野菜のクルディテ 魚介類を添えて
- 長崎野菜と玉子豆腐のヒカド風スープ
- 長崎産鯛の香草焼き サフランリゾットと共に
- お口直しのグラニテ
- 特選牛ロース肉のステーキ
- グランデセール
- コーヒー
- パン

<和洋中会席>

- 旬の彩り和え
- 和華蘭前菜
- お造り
- 大海老の辛子甘酢炒め
- 鱸のムニエル プルトン仕立て
- ばってん鶏の黒胡椒炒め
- 鯛の湯葉包み柔らか蒸しと蛤の地酒蒸し
- 特選牛ロース肉のステーキ
- 季節の炊き込みご飯、赤出汁、香の物
- デザート
- コーヒー

お飲み物 ※5種類お選びください。

- ビール ● ウィスキー ● 焼酎 ● 梅酒 ● ワイン ● 日本酒 ● ノンアルコールビール ● ソフトドリンク

※食材によるアレルギーをお持ちの方は事前にお知らせください。※食材の仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます。

ヒルトン長崎

〒850-0058 長崎県長崎市尾上町4番2号
宴会予約 T 095-829-5117 / F 095-829-5011
(受付時間：平日9:00~18:00)
E banquet@hilton-nagasaki.com

