

■販売期間【通年】

Reunion party plan

同窓会プラン

懐かしい友・恩師との再会であの頃にタイムスリップ
シェフが腕を振るうお料理で笑顔溢れる素敵な時間をおもてなしいたします。

期間 通年

料金 ¥8,000 / ¥10,000 / ¥12,000

時間 11:00～22:00 (2時間)

人数 20名様より ※ご利用人数に合わせて宴会場（洋室）をご案内いたします。

内容 和洋中会席料理（フリードリンク込み）

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)



Reunion party plan 同窓会プラン

【特典】※特典③～⑧は、¥10,000/¥12,000プランが対象
※特典⑨は、¥12,000プランのみ対象



※QRコードよりプランの詳細をご確認いただけます。

- | | |
|-------------------|-----------------|
| ① 会場使用料 | ⑥ 利用時間3時間 |
| ② マイク (2本) | ⑦ フリードリンクに日本酒追加 |
| ③ 横断幕 | ⑧ スクリーン、プロジェクター |
| ④ 当日仕上げ集合写真50%OFF | ⑨ 招待状 |
| ⑤ 名札、席札 | |

<お品書き ¥8,000プラン>

- 洋風前菜
- お造り
- 帆立貝柱と小海老の王冠造り イクラ飾り
- 玉子と海老のチリソース煮
- 長崎ハトシ
- 牛ロース肉のカットステーキ
- 五目の湯葉巻き
- 季節の炊き込みご飯、赤出汁、香の物
- デザート
- コーヒー

<お品書き ¥10,000プラン>

- 洋風前菜
- お造り
- 雲仙生ハムとパルメザンチーズのサラダ仕立て
- 蒸し点心
- 海老の磯部揚げと季節野菜の天ぷら
- 真鯛と帆立貝柱のフリカッセ
- 特選牛ロース肉のカフェドパリ風
- 季節の炊き込みご飯、赤出汁、香の物
- デザート
- コーヒー

<お品書き ¥12,000プラン>

- 和華蘭前菜
- お造り
- 海老と帆立貝柱の温かいサラダ
- 季節の蒸し物
- 旬魚のソテー シェフスタイル
- 国産牛フィレ肉のロティ
- 季節の酢の物
- 握り鮓(海老、鮪)、赤出汁
- スペシャルデザート
- コーヒー

<フリードリンク>

- ビール
- ウイスキー
- ハイボール
- 焼酎(麦、芋)
- 梅酒
- グラスワイン(赤、白)
- ノンアルコールビール
- ソフトドリンク4種

※¥10,000、¥12,000プランは、日本酒も含まれます。(プラン特典)

※30名様よりビュッフェ料理でのご利用も可能です。

※二次会のご相談も承ります。

※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

