

■販売期間【通年】

# Longevity Celebration



## 賀寿会プラン

今までの感謝の気持ちと、これからも元気で長生きしてほしいとの願いを込めて、みなさまで思い出に残るひとときをお過ごしください。

期間 通年

料金 ¥6,000 / ¥8,000 / ¥10,000

時間 11:00~22:00 (2時間)

人数 10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 ※お飲み物代は含まれません。

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



※QRコードよりプランの詳細をご確認いただけます。

【特典】※特典④～⑧は、¥8,000/¥10,000プランが対象です。

- |               |                 |
|---------------|-----------------|
| ① 会場使用料       | ⑤ 席札            |
| ② マイク (2本)    | ⑥ ホールケーキ        |
| ③ ちゃんちゃんこ貸し出し | ⑦ スクリーン、プロジェクター |
| ④ 卓上装花        | ⑧ 花束、記念写真20%OFF |

#### <お品書き ¥6,000プラン>

- 季節のお吸い物
- 洋風前菜
- 小海老の王冠造り イクラ飾り
- お造り
- 鱸の紹興酒蒸しコリアンダー風味
- 長崎ハーブ鶏と季節野菜の炒め物
- 牛ロース肉のカットステーキ
- 季節の炊き込みご飯、赤出汁、香の物
- デザート
- コーヒー

#### <お品書き ¥8,000プラン>

- 季節のお吸い物
- 洋風前菜
- 鱧と帆立貝柱の湯引き
- お造り
- 雲仙豚肉と季節野菜の炒め物
- 鱸のムニエル グルノーヴル風
- 特選牛ロース肉のカットステーキ
- 季節の炊き込みご飯、赤出汁、香の物
- デザート
- コーヒー

#### <お品書き ¥10,000プラン>

- お鰯椀
- 和華蘭前菜
- 旬魚の湯引き
- お造り
- 海鮮と季節野菜のあっさり塩炒め
- 海の幸のパイ包み焼き
- 国産牛フィレ肉のポワレ
- 東坡肉 (豚の角煮)
- 握り鮓 (海老、鮪)、赤出汁
- デザート
- コーヒー

#### ヒルトン・オーナーズ会員でないお客様

ヒルトン・オーナーズはヒルトンの無料メンバーシッププログラムです。スタンダードWi-Fiの無料利用や、ポイントを貯め世界中のホテルで無料宿泊を楽しむことができます。今すぐ会員になり会員特典を受けることができますので是非ご登録ください。



※登録はこちらから

※別途、飲み放題もご利用いただけます。詳しくはスタッフへおたずねください。

※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

