



〈プランA〉

- ・前菜盛り合わせ
一勝地赤豚のハム
奥阿蘇鱒とぼうれん草のキッシュ
魚介のマリネとイタリア風ポテトサラダ
鹿児島県産鶏むね肉の棒棒鶏
- ・様々な貝とコンキリエ ラタトゥイユのクリームソースグラタン
- ・フォアグラ入り煮込みハンバーグ 茸のデミグラスソース バターライス添え
- ・ココナッツとバニラのブランマンジェ メロンのジュレ
- ・コーヒー

HOTEL NIKKO KUMAMOTO PARTY PLAN

新スタイルパーティープラン

大皿料理による感染リスクに配慮した新しいパーティースタイルです。

2021.7/1<木> ▶ 9/30<木>

プラン	プランA	プランB
料金	7,000円	11,500円
料理	個々盛り	フルコース料理 (洋食正餐・和懐石)



※写真はイメージです。

【適用人数】着席(個々盛り・フルコース料理)/20名様～

【飲物(フリードリンク)】ビール、焼酎、赤・白ワイン、日本酒、ウイスキー、カクテル、ソフトドリンク

※熊本県産酒での乾杯も承ります。※料金は、料理・飲物・室料・音響照明基本料・消費税・サービス料を含みます。

※ご利用時間は90分です。延長の場合は30分につき570円(消費税・サービス料込)が追加になります。※22時以降に宴席終了となる場合は、別途料金を提示させていただきます。

※光や映像による演出、BGM、装花、オブジェによる会場演出、舞台装置、各種アトラクション、カラオケ、司会など、お気軽にご相談ください。ご要望に沿ったご提案をさせていただきます。

【熊本県感染防止対策認証店】

【宴会に関する感染症対策の取り組み】

- ・ご入館時の手指消毒およびサーマルカメラによる検温
- ・全スタッフマスクを着用
- ・会場内のマイクは適宜消毒
- ・ソーシャルディスタンスを反映させた会場レイアウトのご提案
- ・ご歓談中、一時的に会場のドアを開閉させ換気を実施 など

【お客様へのお願い】

- ・体調のすぐれないお客様は入館をご遠慮ください。
- ・他のお客様との間隔を保っていただきますようお願いいたします。
- ・お食事中以外はマスク着用をお願いします。
- ・お酌、盃の回し飲みはお控えください。