

函館国際ホテル ご宴会プラン

PARTY PLAN

2025.3/1(土) ▶ 10/31(金)



令和6年度「黄綬褒章」受章シェフが紡ぎだす

13,000円コース

中華 10名～30名様

1. 五種類の冷菜
2. フカヒレ姿と王様しいたけの特製醤油煮込み
3. 大海老と真鱈のチリソース
4. 北海道産牛の牡蠣ソース煮込み
5. 蝦夷鮑と北寄の卵白あんかけ
6. 牛スジ入り四川激辛麻婆豆腐 北海道産ゆめぴりかのごはんを添えて
または 海鮮入り五目あんかけ焼きそば
7. デザート盛り合わせ

[30名以上の場合要相談]

2時間飲み放題付き



いつくしむように仕上げるお料理に、豊かな時間が咲いていきます



華やかさに心踊る「ザ・ホテルディナー」

13,000円コース

洋食 10名～30名様

1. サーモンと帆立と北寄のマリネ バジルソース
2. 鴨のロースト オレンジソース
3. ジャガイモのスープ
4. 鮑と舞茸のソテー 香草バターソース
5. メヌキのソテー ベルモットとアメリカン2色のソース
6. 北海道産牛のロースト 蜂蜜ジャボネーズソース
7. ショコラとフランボワーズ フルーツを添えて

2種のバケット・コーヒー

[30名以上の場合要相談]

2時間飲み放題付き



味わう喜びも、分け合う楽しさも叶える
贅沢な盛り合わせ



12,000円プラン

和洋中 10名様より

- 旬の刺身盛合せ 七種
- フカヒレと王様しいたけの特製煮込み
- オマール海老のソテー ソースカルディナール
- 北海道産帆立と近海産真鱈のチリソース
- 北海道産牛フィレ肉のグリル ポルト酒のソース
- 雲丹のリゾット
- オレンジムース フルーツを添えて

卓盛り
料理
全7品

個人盛は +1,100円
(30名様以上の場合は要相談)

2時間飲み放題付き



10,000円プラン

和洋中 10名様より

- 旬の刺身盛合せ 六種
- フカヒレと王様しいたけの北海道産干し貝柱入りとろみスープ
- 金目鯛と鮑のステーキ マスタードソース
- 大海老と茄子のチリソース
- 北海道産牛フィレ肉のロースト トリュフソース
- 烏賊入り四川激辛オリジナル塩麻婆豆腐
- 洋梨のムース

卓盛り
料理
全7品

個人盛は +1,100円
(30名様以上の場合は要相談)

2時間飲み放題付き



<全プラン共通>
2時間飲み放題
ドリンク
+500円で
生ビール追加可能

お酒
■ 瓶ビール
■ 日本酒
■ 焼酎 (甲類・芋・麦)
■ ワイン
■ ウイスキー

ソフトドリンク
■ ノンアルコールビール
■ ウーロン茶
■ オレンジジュース
■ コーラ
■ ジンジャーエール

その他のドリンク

- コーヒー 一杯 550円
- スパークリングワイン ボトル 3,630円~
- 紹興酒 ボトル 5,450円~



和洋中彩り豊かな 充実プラン

8,000円プラン

和洋中 10名様より

- 旬の刺身盛合せ 五種
- 厚沢部産蝦夷舞茸の
函館産ガゴメ昆布入り玉子スープ
- アイナメと海老のソテー アメリカンソース
- 若鶏の唐揚げと野菜の甘辛ソース
- 豚ロースのグリル シェリーヴィネガーソース
- 牛肉のピラフ
- ブルーベリーのムース



個人盛は +1,100円
(30名様以上の場合は要相談)

2時間飲み放題付き



人気メニューを取り揃え

7,000円プラン

洋中 10名様より

- サーモンのマリネサラダ
- 海老のチリソース
- カレーと帆立のロースト 醤油バターソース
- ホーエ豚と蝦夷舞茸のネギソース
- チキンソテー トマトとパジルのソース
- 函館国際ホテル名物 四川激辛麻婆豆腐
北海道産ゆめぴりかのごはんをそえて
- 抹茶ケーキ



個人盛は +1,100円
(30名様以上の場合は要相談)

2時間飲み放題付き



宴会プランはいずれも
10名様以上で承ります。

- ◎ 写真はイメージです。実際の盛り付けやお皿等は変更となる場合がございます。
- ◎ 表示のプラン料金はいずれも一名様あたり。消費税・サービス料込みです。
- ◎ 当日キャンセルは料金の100%。その他宴会約款は公式HPをご覧ください。
- ◎ 仕入れ状況により料理内容を一部変更させていただく場合がございます。
- ◎ その他ご予算・ご希望に応じてご提案も可能です。

バスの手配も承っております。お気軽に担当者へお問い合わせください。



二次会は、摩周丸が浮かぶ
函館湾の夜景が広がるスカイラウンジで



【90分飲み放題】おひとり様 3,000円～ スナック付 (消費税・サービス料込)
西館8F スカイラウンジ ル・モン・ガギュー TEL 0138-23-8757