

新しい生活様式に合わせた「新しい宴会スタイル」のご提案

和洋中のシェフが織りなす上質な味わいはそのままに、お膳に彩り鮮やかに盛り付けた「会席膳スタイル」はスタッフのサービス回数が減り、感染リスクの軽減に。短時間での会食にもおすすめです。また、ご希望に合わせて卓上飛沫防止パテーションのご用意も可能です。



▲会席膳スタイルでの料理提供



▲卓上飛沫防止パテーション

開催日によって 選べる特典

11月の全てのお日にち、12月の月～水曜日(休前日を除く)に忘年会プランをご利用の方



1
乾杯用ドリンク
[スパークリングワイン]

2
スペシャルデザート
[人数分]

3
ダイニングレストラン
ザ・キャッスルお食事券
(発行日より3か月間有効)

- 20名様以上 …… 5,000円分
- 50名様以上 … 10,000円分
- 100名様以上 … 15,000円分

Option Menu

オプションメニュー

●表示価格はおひとり様の料金です
●器が変更になる場合がございます
●忘年会プランのご利用に限ります

●📷マークの写真は5名様盛りです
●他メニューもございますのでご相談ください
(表示価格は消費税・サービス料込)



デザート
ミルフィーユグラス仕立て 500円



マロンとカシスのムース
フルーツチョコレートソース 800円



スイーツセレクション 1,000円



中華
二種ザーサイ盛り合わせ 250円



海老蒸し餃子と東天紅肉焼売 500円



豚肉の柔らかか煮 黒酢風味 550円



和食
漬物盛り合わせ 380円



う巻き玉子 500円



海老天ぶら 500円

二次会プラン

ご宴会の余韻をそのままに…。ホテルなら移動もスムーズです。

オードブル・飲み放題付き
(120分)

[おひとり様] **4,000円**
(消費税・サービス料込)

ドライスナック・飲み放題付き
(90分)

[おひとり様] **3,500円**
(消費税・サービス料込)

※延長の場合、30分ごとに500円(消費税・サービス料込)を申し受けます



感染症予防の取り組み

安全安心な環境づくりに努めてまいります。ご理解・ご協力をよろしくお願いいたします。



手指の消毒



こまめな清掃・消毒



手洗い・うがいの徹底



スタッフの体調管理



スタッフのマスク着用



ソーシャルディスタンスの確保



会計トレーの使用



定期的な換気



利用人数の制限



飛沫防止パテーションの設置

- ソーシャルディスタンスを考慮したレイアウトのご提案
- ご希望に合わせて卓上飛沫防止パテーションのご用意も可能です
- マイクを使用した場合は、その都度アルコール消毒を実施
- 自席でお食事いただく「3010 運動 (秋田県)」、「食う〜ベエタイム (秋田市)」を推奨
- 会場の定期的な換気 (30分毎に5分程度)

お客様へのお願い

- ご来館時、手指のアルコール消毒及び検温にご協力お願いいたします
- マスク着用にご協力お願いいたします
- 体調がすぐれない場合や発熱がある場合はご来館をご遠慮いただきますようお願いいたします
<幹事様へ>
- 事前案内による自己管理の徹底と当日の参加者体調チェックをお願いいたします
- 参加者情報の把握をお願いいたします (特に不特定多数の場合)



秋田県新型コロナウイルス感染防止対策飲食店認証を取得しています

<対象>各宴会場・レストラン・バー

New! Style

秋田キャッスルホテルの

新スタイル
始まる

2021年
11/1日
▼
2022年
1/31日

忘年会
新年会
プラン

秋田キャッスルホテル

開催日によって

選べる嬉しい特典!

— 対象 —

11月中または12月の月～水曜日 (休前日を除く)
に忘年会プランをご利用の方

詳しくは中面へ

各種クーポンご利用いただけます

◆GoToEat秋田お食事券
(2021年11月30日まで)



◆秋田市プレミアム付商品券
(2021年12月31日まで)



Akita Castle Hotel 秋田キャッスルホテル
秋田市中通1丁目3-5 www.castle-hotel.jp

ご予約・お問い合わせは
宴会予約係までどうぞ Tel. 018-834-1141
Fax. 018-831-0518 (予約専用) sales@castle-hotel.co.jp



日本料理

会席膳 和食プラン

匠の技に彩られた上質な旬の美味



90分
飲み放題

8,000円
(消費税・サービス料込)

[おひとり様]

日本料理 秋田 軽
◆お料理全9品

- ①八寸 ふわふわ玉子焼き/もずく酢 海老酒入り/錦寄せ/柚子チーズ 丸十オレンジ煮/おから/銀杏
- ②造り 中トロ 赤身 カンパチ 焼タリイカ
- ③焼物 鱈西京焼 雲丹真丈 生姜佃煮 はじかみ
- ④煮物 がんもどき 赤苺鍋 鱈甘露煮 青実 卸し生姜
- ⑤小付 三種盛り 鳥賊酒合せ 菊花 青菜 木の子 お浸し ます子卸し和え
- ⑥温物 やわらか大根ポルチーニソース掛け 本しめじ 色ピーマン
- ⑦土瓶蒸し 舞茸 つくね 鶏肉 長葱 セリ
- ⑧牛肉豆腐
- ⑨にぎり寿司 サーモン 白身 海老 玉子 ガリ

洋食

会席膳 洋食プラン

ホテルシェフが厳選した特製フレンチコース



90分
飲み放題

8,000円
(消費税・サービス料込)

[おひとり様]

◆お料理全8品

- ①イタリア産生ハムと人参ラベ オリーブマリネ盛り合わせ
 - ②ブータンプラン(※1)トリュフ香るポワロー葱を添えてトマトソース
 - ③若鶏のグリル オレンジ風味
 - ④有頭海老のカダイフ巻き ジェノパバーストと共に
 - ⑤牛ロース肉のステーキ ポワヴレードソース(※2)
 - ⑥タラの白ワイン蒸し リーフパイ飾り アメリカンクリームソース
 - ⑦アサリのフラン
 - ⑧ホテル特製キーマカレーと高菜ライス
- ※1 ブータンプラン…白いソーセージのこと
※2 ポワヴレードソース…黒胡椒をしっかりと効かせた 甘酸っぱいソース

和洋中

和洋中折衷プラン

和洋中の贅を尽くした味の饗宴



90分
飲み放題

10,000円
(消費税・サービス料込)

[おひとり様]

◆お料理全7品

- ①和食:前菜
・おからサラダ/揚げ銀杏/海老酒入り/ふわふわ玉子焼き/ 鮭寄せ/柚子チーズ/小松菜めんたいかけ/梅ひじき
・いわし黄味焼き 小梅
・肉ごぼろ
・木の子豆腐 色野菜 ふくませ ます子 柚子 旨出し
 - ②洋食:マリネサーモンとスモークウフ(※)の菜園風 香草ソース
 - ③中華:豚肉の柔らか煮 黒酢風味
 - ④中華:白身魚の揚げ物 XO醤ソース
 - ⑤洋食:柔らかな牛フィレ肉のステーキ メートルバターと共に デミグラスソース
 - ⑥和食:にぎり寿司(中トロ/焼タリイカ/蒸し海老)
 - ⑦デザート:ピスタチオのマンデルケーキとレモンのホワイト チョコガナッシュ
- ※ スモークウフ…燻製した卵

中国料理

会席膳 中華プラン

シェフの技が光る伝統の味わい



90分
飲み放題

8,000円
(消費税・サービス料込)

[おひとり様]

- ①野菜の甘酢/くらの和え物
- ②有頭海老の紹興酒風味 合鴨の燻製風味
- ③大海老のチリソース
- ④鶏肉の山椒風味煮
- ⑤黒酢餡の中華海鮮茶碗蒸し
- ⑥鮮魚の蒸し物 XO醤ソース
- ⑦牛肉と豆腐の香辣煮込み
- ⑧特製ちまきとザーサイ

東天紅
TOH · TEN · KOH
◆お料理全8品

安全・安心の新スタイル～会席膳～

会席料理をお膳に盛り付けた「会席膳」は、短時間での会食や感染リスクの軽減に配慮した新しいスタイルです。

会席膳3コースはテイクアウトも対応いたします。
状況に合わせてホテル開催からテイクアウトへの変更も可能です。

会席膳 テイクアウトスタイル

[洋食・和食・中華]

各5,500円
(消費税・サービス料込)

※テイクアウトスタイルのお料理内容は、会席膳から一部変更になります
※ホテル開催からテイクアウトへの変更は開催日の3日前までにご連絡ください

飲み放題メニュー [90分]

ビール、焼酎、ウイスキー、ハイボール、レモンサワー、日本酒、梅酒、カクテル(6種)
ワイン、ノンアルコールビール、ノンアルコールカクテル(2種)、ソフトドリンク各種

±500円でスタイルチェンジ

基本の飲み放題スタイルを変更できます

-500円でセルフ飲み放題

+500円で120分飲み放題

●セルフ飲み放題はバーコーナーでのセルフサービスとなります ●表示価格はおひとり様の料金です(消費税・サービス料込)