



秋田キャッスルホテル

# 忘年会・新年会プラン

2022.11/1(火) ▶ 2023.1/31(火)

秋田市支援事業・利用者還元サービス×秋田キャッスルホテル

最大  
**20%**  
OFF

## 特別割引 キャンペーン

ご予約  
受付中



秋田県  
プレミアム飲食券  
ご利用いただけます

(2022年12月31日まで)

特別割引キャンペーンと  
併用できます

宴会プランの料金<sup>(※1)</sup>から最大**20%OFF!**

【対象】20名様以上でご宴会を実施のお客様

※1 税抜価格からの割引となります。オプション・二次会プランは対象外です

※2 割引額の予算に達しますと、予告なく、受付は終了いたします。ご了承くださいませ

●詳しくは担当スタッフまでお問い合わせください

※ご予約は20名様より承ります ※入荷状況により、各メニュー内容が変更になる場合がございます

こだわり食材を使った、風味豊かなお料理の数々



## 洋食プラン Western Cuisine

お料理全6品

120分  
飲み放題

割引  
対象

[おひとり様]

8,800円

(消費税・サービス料込)

①冬のオードブル盛り合わせ

カリフラワーのムース ピーツのジュレと共に  
スモークサーモンとリンゴのマリネ  
秋田美人葱とほうれん草のキッシュ 生ハムと一緒に

②若鶏のビリ辛揚げ コリアン風サラダ仕立て

③ホテル特製 薄焼きピザ

④鱈とアサリのアクアパッツァ 柚子の香り

⑤ハーブ香るポークコンフィ 根菜を添えて  
マスタードデミグラスソース

⑥白菜とベーコンの豆乳クリームパスタ



## 和洋中折衷プラン

*Japanese & French & Chinese*

お料理全7品

120分  
飲み放題

割引  
対象

## 和洋中の贅を尽くした味の饗宴

[おひとり様]

13,200円

(消費税・サービス料込)

- ①特製冷菜8種盛り合わせ  
野菜の甘酢 押し豆腐 クラゲの和え物  
蒸し鶏葱ソース ピータン 帆立のXO醤  
有頭海老の紹興酒風味 窯焼き広東叉焼
- ②東由利産フランス鴨のコンフィとトリュフのショーゾン<sup>(※1)</sup>  
仕立て ハニーポルトソース
- ③寄席ちり鍋 白身魚 つくね 帆立 海老 うす揚げ  
結びこんにやく わかめ 豆腐 野菜いろいろ 割ポン酢
- ④大海老と白身魚の鎮江黒酢ソース

- ⑤柔らかな牛フィレ肉のステーキ プール・マルシャン・ド・ヴァン<sup>(※2)</sup>  
を添えて デミグラスソース
  - ⑥にぎり寿司  
鮪中トロ 牛たたき かんぱち  
ひじきいなり 玉子焼き ガリ
  - ⑦ジャージーヨーグルトとカシスのムース  
五城日産フランボワーズのソース
- (※1)パイ包みのこと  
(※2)エシャロットなどを赤ワインで煮詰め、バターと混ぜ合わせて固めたもの

## 飲み放題メニュー [120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



心豊かなひとときを彩るシェフ特製コース



## 洋食プラン Western Cuisine

お料理全7品

120分  
飲み放題

割引  
対象

[おひとり様]

11,000円

(消費税・サービス料込)

①冬のオードブル盛り合わせ

- ・スモークベーコンとビーンズのグラス
- ・白身魚と彩り野菜のエスカパーシュ
- ・伝統的なレバーパテ ドライフルーツと一緒に

②マリネサーモンとニース風サラダ

③南瓜のクロケット クミンの香り

④若鶏のフリカッセ ノノ葉パイを添えて

⑤秋田沖真鯛のオープン焼きと有頭海老のポワレ  
ハチミツとオレンジ風味の赤ワインソース

⑥牛肉の柔らかか蒸し 温野菜と共に  
香味野菜とトリュフのソース

⑦ホテル特製キーマカレーと高菜ライス



マイトング始めました

秋田キャッスルホテルはお客様が安心してお食事できるよう、お客様それぞれ専用のマイトングをご用意しております。

匠の技に彩られた上質な旬の美味

## 和食プラン

Japanese

お料理全7品



- ①前菜 海老酒入り 牛蒡の新引き揚げ 高野豆腐 南瓜うま煮 青身 つくね串 雲丹焼き糬薯 辛子蒟蒻 帆立唐揚 レモン
- ②造り 鮪 海老 鯛松皮造り 蛸梅肉和え 芽物一式
- ③温物 和牛と米子豚しゃぶしゃぶ 水菜 豆腐 えのき茸 玉葱 わかめ 割ポン酢
- ④焼物 鯖唐草焼き 鯉のしぐれ煮 海老の煮ごり 生姜の佃煮 小芋田楽
- ⑤蒸し物 ふかひれ茶碗蒸し 安平 きくらげ 本しめじ 浅月
- ⑥煮物 木の子香りあん 鶏付け焼き 大根ふくませ 色ピーマン 青身
- ⑦食事 にぎり寿司 和牛のたたき サーモン いか ガリ

120分  
飲み放題

割引対象

[おひとり様]

11,000円

(消費税・サービス料込)



シェフの技が光る伝統の味わい

## 中華プラン

Chinese

お料理全7品



- ①季節の冷菜7種盛り合わせ  
野菜の甘酢 合鴨の燻製風味 クラゲの和え物  
蒸し鶏葱ソース ピータン  
帆立のXO醬 有頭海老の紹興酒風味
- ②点心2種盛り合わせ
- ③フカヒレのトロみスープ
- ④大海老のチリソース煮
- ⑤豚肉と根菜の鎮江黒酢の酢豚 柔らか花巻添え
- ⑥特製ちまきとザーサイ
- ⑦フルーツ入り杏仁豆腐

[おひとり様]

11,000円

(消費税・サービス料込)

120分  
飲み放題

割引対象



# オプションメニュー

## Option Menu

- 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
- 忘新年会プランのご利用に限ります

- (5)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



ホテルメイドバニラアイス 500円



県産リンゴとくるみのタルト  
かぼちゃのムースと共に 800円



スイーツセレクション 1,000円

和食



漬物と塩辛 500円



う巻 700円



天ぷら2種 700円

中華



四川風麻婆豆腐 500円



鶏肉と野菜の餡かけ焼きそば 500円



海老蒸し餃子と東天紅肉焼売 550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。

**bar LOTUS** バー・ロータス  
8F 17:00~24:00

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)

※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

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)



## 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。



マイトング



手指の消毒



こまめな清掃・消毒



定期的な換気



スタッフの体調管理



スタッフのマスク着用

### 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)

