

忘年会・新年会プラン

YEAR END PARTY & NEW YEAR'S PARTY

期 間：2024年11月1日（金）～2025年1月31日（金）



ご予算やスタイルに応じて、お料理プランとドリンクプランを自由に組み合わせてご利用いただけます。
各プランとも20名様より承ります。

選べる料理プラン



選べるドリンクプラン(2時間飲み放題)

料理プラン	
スタンダード	お一人様 ¥6,000 (日～木曜日平日限定プラン) ※祝前日除く 洋食ビュッフェ
スペシャル	お一人様 ¥7,000 和洋中ビュッフェ/和洋中卓盛料理
プレシャス	お一人様 ¥8,000 洋食正餐(肉・魚) / 和食会席料理 和洋中ビュッフェ/和洋中卓盛料理
ラグジュアリー	お一人様 ¥10,000 洋食正餐(肉・魚) / 和食会席料理 和洋中ビュッフェ/和洋中卓盛料理

ドリンクプラン(2時間飲み放題)	
A PLAN	お一人様 ¥2,000 ビール(ノンアルコールビール含む)は 人数分・ソフトドリンクフリー(コーラ・ オレンジジュース・ウーロン茶)
B PLAN	お一人様 ¥2,500 フリードリンク(ビール・ノンアルコール ビール・泡盛・ハイボール・サワー2種・ コーラ・オレンジジュース・ウーロン茶)
C PLAN	お一人様 ¥3,000 フリードリンク(ビール・ノンアルコール ビール・泡盛・ハイボール・サワー2種・ ワイン(赤・白) コーラ・オレンジジュース・ウーロン茶)



☆オプションメニュー

コーナー屋台料理(ステーキ、ローストビーフ、にぎり寿司、
沖縄そば、てびちおでん等) / レセプタント/アトラクション/
司会/看板/装花 他別途承ります。

*表示料金には、サービス料・消費税が含まれております。



沖縄ハーバービューホテル 〒900-0021 沖縄県那覇市泉崎2-46

ご予約・お問い合わせ 宴会予約係 TEL 098-853-2114 (10:00～18:00)

FAX 098-833-4646

mail: banquet-sales@oka-hvh.com

ラグジュアリー お一人様 ¥10,000 洋食正餐(肉・魚)/和食会席料理/和洋中ブッフェ/和洋中卓盛

洋食正餐

- (前菜) 魚貝類のオードブルバリエ
- (スープ) チキンと野菜のワテルゾーイ風クリームスープ
- (魚) スズキのポワレと帆立貝柱のグリエ 野菜のフリチュールと海老のクリームソース
- (お口直し) 林檎のグラニテ
- (肉) 牛フィレ肉のロティと牛ホホ肉の煮込み ポテトダルファン風添え
- (デザート) ショコラムースと塩ちんすこうアイス アセロラジュレとフルーツ添えパン コーヒー

和食会席料理

- 前菜 和風前菜五種盛り吸物
- ミーバイ 葛打ち清汁仕立て
- 造り 鮪と三種盛り
- 煮物 ロブスターと旬菜炊き合せ
- 焼物 和牛ステーキ、ソーキ照り焼き、三枚肉味噌焼き
- 揚げ物 天ぷら盛り合わせ
- 酢の物 貝柱と島蛸柔らか煮
- ご飯 鯛茶漬け
- 香の物 盛り合わせ
- 果物 季節物

和洋中ブッフェ

- 日本料理
 - ・和琉前菜五種盛り合わせ
 - ・にぎり寿司
 - ・ミニソーキそば
 - ・おでん盛り合わせ
- 冷製洋食料理
 - ・フォアグラと生ハム旬菜のグルマン風サラダ
 - ・スズキと蟹ムースの抱き合わせ柑橘風味
 - ・赤マチと尾付き海老のリヴォルノ風抱き合わせ
 - ・山原鶏もも肉のソテーとエスカルゴのキノコ和え
 - ディアブル風
 - ・イベリコ豚の低温調理とジェノバ風 旬菜のソースで
- ・牛フィレ肉のロティとポテトダルファン トリュフソース
- ・バエリア マリスコス
- 冷製中華料理
 - ・中華前菜三種盛り合わせ
- 温製中華料理
 - ・海老のマングローマヨネーズソース
 - ・豚の角煮
- デザート
 - ・フルーツ盛り合わせ
 - ・特製デザート

和洋中卓盛料理

- (中) 中華前菜五種盛り合わせ
- (和) 鮮魚五種盛り
- (和) 鯛の葛打ち
- (中) 白身魚と彩り野菜のオイスターソース炒め
- (洋) 近海魚のポワレとプティレギュム尾付き海老の香草風味チーズクリームソース
- (洋) 牛フィレ肉のロティ 山原鶏もも肉と海老のロールベリグーソース
- (和) 穴子御飯 香の物
- (洋) 紅羊モンブラン ライチのジュレがけフルーツ添え&コーヒー

プレシャス お一人様 ¥8,000 洋食正餐(肉・魚)/和食会席料理/和洋中ブッフェ/和洋中卓盛

洋食正餐

- (前菜) 鶏胸肉と旬菜メキシカンスタイルカラフルサラダを添えて
- (スープ) カボチャのクリームスープ ナッツオイルを浮かべて
- (魚) 真鯛の蒸し煮と貝類の香草風味の炙り地中海野菜と豆の軽い煮込み添え
- (肉) 牛肉トライチップの低温ローストアグー豚の抱き合わせ粒マスタードソース
- (デザート) ベリームースとマカロンパニラアイスを添えてパン コーヒー

和食会席料理

- 前菜 和風前菜三種盛り
- 吸物 鯛真薯のお吸い物
- 造り 三種盛り
- 煮物 有頭海老と旬菜炊き合せ
- 焼物 ロブスター素味噌焼きと牛肉もろみ焼き
- 蒸し物 蟹茶碗蒸し
- 酢の物 貝柱と小肌砵巻き
- 止椀 アーサ汁
- ご飯 ジューシー
- 香の物 ゴーヤーなます
- 果物 季節物

和洋中ブッフェ

- 日本料理
 - ・ミニ穴子ちらし寿司
 - ・ミニ温製茶そば
 - ・魚の幽庵焼き
 - ・海老と魚の薫揚げ
- 冷製洋食料理
 - ・海の幸の盛り合わせエスプーマの炙り仕立て
- 温製洋食料理
 - ・真鯛のポワレと海老のフリッター香草風味
 - ・鶏もも肉のソテートリュフ風味モルネー焼き
 - ・アグー豚ソーセージとシュクルートアルザス風
 - ・牛ホホ肉の煮込み プティ野菜添え
- ・お任せ串揚げの盛り合わせ
- ・ローストビーフ旬菜とポテトグラタン添え
- 冷製中華料理
 - ・クラゲの冷製
- 温製中華料理
 - ・海老とカシューナッツ炒め
 - ・蟹肉入り炒飯
- デザート
 - ・フルーツ盛り合わせ
 - ・特製デザート

和洋中卓盛料理

- (和) 和風前菜盛り合わせ
- (和) 鮮魚三種盛り
- (洋) コトリアード風 魚介のスープ
- (洋) 白身魚と帆立のポワレ 殻付き浅利の香草蒸し ソースディエップ
- (中) 鶏の唐揚げ レモン甘酢ソースがけ
- (洋) 牛ロース肉のロースト ディシエス風ポテト レフォール添え
- (中) スワイ蟹の炒飯
- (洋) 抹茶ブラウニーと三種のフルーツ添え&コーヒー

スペシャル お一人様 ¥7,000 和洋中ブッフェ/和洋中卓盛

和洋中卓盛料理

- (洋) 洋風前菜三種盛り合わせ
- (中) 彩り野菜と卵のスープ
- (和) 魚のもろみ焼き
- (洋) 柚子の香る魚貝類とキノコのマトロット
- (洋) 牛トライチップの低温調理 豚肉とリレッシュ バルサミコ風味旬菜を添えて
- (和) ミニ魚の蕪蒸し
- (中) 自家製チャーシュー炒飯
- (洋) チョコガトーと季節のフルーツ添えコーヒー

和洋中ブッフェ

- 冷製日本料理
 - ・和風前菜三種盛り合わせ
- 温製日本料理
 - ・ミニ温製うどん
 - ・魚のもろみ焼き
 - ・蟹ご飯
- 冷製洋食料理
 - ・海老と白身魚 茸の盛り合わせ
 - フルーツジュレがけ
- 温製洋食料理
 - ・銀鮭とキノコの白ワイン煮ディエップ風
 - ・お任せ串揚げの盛り合わせ
- ・鶏もも肉と野菜の煮込みパンビオレ風
- ・豚肩ロースとリレッシュ ビネガーオイルと
- ・ソーセージと野菜のラグー アルザス風
- ・牛トライチップのロースト 旬菜とポテトグラタンを添えて
- 温製中華料理
 - ・ミニ春巻きと焼売
 - ・海老のチリソース煮込み
 - ・鶏肉の唐揚げ
- デザート
 - ・フルーツ盛り合わせ
 - ・特製デザート

スタンダード お一人様 ¥6,000 洋食ブッフェ(日~木曜日平日限定プラン) *祝前日除く

洋食ブッフェ

- 冷製料理
 - ・シーフードマリネスノーマウンテン風
 - ・豚バラ肉の冷製 ジェノバの香り
 - ・プティ野菜の盛り合わせ
- 温製料理
 - ・マルセイユ風ブイヤベースリュウ添え
 - ・白身魚と鳥賊のフリカッセフェネルの香り
 - ・牛バラ肉と野菜の胡麻味噌炒め
 - ・鶏もも肉のステーキ バルサミコ風味
 - ・ポーク ミラネッサ
 - ・ソーセージとポテトのポロネーズグラタン
- ・彩り野菜の蒸し煮 パーニャカウダーソースで
- ・スパゲッティ ペスカトール
- ・チキンと卵の和風ピラフ
- デザート
 - ・フルーツ盛り合わせ
 - ・特製デザート

*料金には、会場使用料・音響照明基本料が含まれております。*宴会場のご利用は、2時間とさせていただきます。
*フリードリンクは、宴会開始から2時間となります。規定時間を超えた場合は、利用分の実数を計上させていただきます。
*飲み物の銘柄はホテル指定のものとなります。*卓盛料理は、テーブルごとの大皿でのご提供となります。
*食材の仕入れ状況により、メニューの内容が変更となる場合がございます。