



秋の 和 宴会 プラン

ご予約制

期間：2020年9月1日(火)～11月30日(月)

8,000円

フリードリンク付き

※11:30～22:00の間の2時間ご利用頂けます。
 ※10名様より承ります。
 ※表示価格はお一人様の料金です。
 ※仕入れにより内容が変更となる場合がございます。
 ※表示価格は税込価格です。
 ※すべての料理写真はイメージです。

《食前酒》 季節の食前酒
 《先附》 南瓜豆腐・喰い出し汁・山葵
 《前菜》 むかご石垣・満月寄せ・芋青柿・萩百合根
 鶏松風・紅葉板雲丹・合鴨奉書巻
 《造里》 鮮魚 二品
 《焚合せ》 秋茄子揚げ煮・粟麩オランダ煮・石川小芋旨煮・菊花・青
 《焼物》 秋鮭 味噌柚香漬・木のうりに焼き・いくら飯蒸し
 《蒸物》 道明寺万頭・湯葉あん・生姜
 《食事》 栗御飯
 《後汁》 福久佐汁
 《香の物》 季節の漬物
 《水菓子》 季節の果物



【フリードリンク】

●瓶ビール ●日本酒 ●焼酎 ●ウィスキー ●ウーロン茶 ●オレンジジュース
 ●500円UPで追加ドリンクOK
 ●ワイン赤/白 ●冷酒 ●梅酒 ●コーラ ●ジンジャエール

【利用特典】

① マイク(2本まで) 無料貸出 ② 挨拶用ステージの設営費 無料

【オプション】

●国産牛ステーキ 4,400円より ●土瓶蒸し 1,800円
 ●国産牛小鍋すき焼き 2,200円より ●茶碗蒸し 600円
 ●天婦羅七種盛合せ 2,000円
 その他、9,000円・10,000円の各種宴会コースもご用意しております。

【テーブルレイアウト】

座席の間隔等を配慮のうえご案内させていただきます。



京湯元 ハトヤ 瑞鳳閣
 KYOTO HOT SPRING HATOYA ZUIHOKAKU HOTEL
 京都市下京区西洞院通塩小路下ル南不動堂町 802 番地
 京都駅「烏丸中央口」より西へ徒歩5分

【ご予約・お問い合わせ】
 075-361-1231



宴会情報を
詳しく見る

