

PARTY PLAN

料理長がこだわって作り上げたお料理と飲み放題が付いたお得なプラン



※写真はビュッフェスタイルのイメージです。

7/15 Mon

9/30 Mon

職場の飲み会や女子会、ママ会に

ホテルのレストランを
低予算で気軽に
ご利用いただけます。

30名様より貸切可能／最大60名様

※ご予約状況により、卓盛りまたはビュッフェスタイルとなります。

レストラン **飲み放題付き**
パーティープラン

8名様～のご予約 **¥4,500** (税込)

※お食事120分(飲み放題ラストオーダー20分前)
※天候や時期、仕入れの都合により内容に変更がある場合がございます。

飲み放題メニュー

瓶ビール・ハイボール・焼酎・酎ハイ
ソフトドリンク



 熊本 和数奇 司館

TEL 096-352-5101 FAX 096-354-8105

〒860-0845 熊本市中央区上通町7-35
<http://www.wasuki.jp>

和数奇

検索

＜ACCESS＞ ●熊本空港よりリムジンバスで約35分 ●熊本ICより車で約20分
●熊本駅より市電にて通町筋電停下車、徒歩約3分



和数奇料理長おすすめ

期間 令和元年八月一日迄 ▼ 十月三十一日迄

厳選

宴会プラン

※天候や時期、仕入れの都合により
内容に変更がある場合がございます。
※ご予約の3日前からキャンセル料が
必要となりますので予めご了承

宴会プランは
8名様より承ります

飲み放題 メニュー

¥2,200（税込）

- ◆ ビール
- ◆ 焼酎
- ◆ 日本酒
- ◆ 酎ハイ
- ◆ ウイスキー
- ◆ ソフトドリンク



創作会席

¥5,500（税込）

- 前菜三種 アスパラ豆腐
クリームチーズと鯛塩辛
フタエゴの中華和え
- 御造里 車海老 間八 帆立貝柱
鯛の焼き霜 紋甲烏賊
- 御吸物 木の芽のポターージュ冷製仕立て
- 焼き物 熊本県産阿蘇美豚の塩釜風
- 台の物 熊本県産赤牛前バラ肉のし
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 揚げ物 鰹がきいた出汁で食べる揚げ蛸焼き
- 酢の物 鰻ざく
- 御食事 梅とちりめんの炊き込み御飯
- 香の物 高菜 海苔佃煮
- 汁物 味噌汁
- デザート 西瓜のゼリーとパンナコッタ

和洋卓盛

¥4,500（税込）

- 先付け スモークサーモンの
サラダ仕立て
- 先付け ローストビーフ
- 御造里 季節の三種盛り
- 焼き物 マカロニグラタン
- 焼き物 白身魚の若狭焼き
温野菜添え
- 替り鉢 回鍋肉
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 御食事 いなり寿司 巻き寿司二種
- 香の物 生姜の甘酢漬け
- デザート 抹茶ロールケーキ



お祝いプラン

¥8,000（税込）

- 先付け 先付け 小鯛の塩焼き
- 前菜 お浸し クリームチーズと鯛塩辛
山雲丹豆腐 フタエゴの中華和え
玉蜀黍豆腐
- 御吸物 蛤の澄まし仕立て
- 御造里 季節の五種盛り
- 煮物 季節の野菜の炊き合わせ
- 焼き物 熊本県産赤牛サーロインの西京焼き
- 台の物 熊本県産赤牛のしゃぶしゃぶ
- 揚げ物 熊本県産梅肉ポークのメンチカツ
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 酢の物 鯛の昆布締め
- 御食事 海鮮ちらし鮓
- 汁物 間八釜赤出汁
- デザート 西瓜のゼリーとパンナコッタ

各種、お祝いにご利用下さい。
ご予算に合わせておつくりいたします。一度ご相談ください。

