

ホテルアトールエメラルド宮古島

2022-2023 忘新年会プラン

A 立食 ¥5000

お造り三種盛合せ
大福牛炙り漬け
中華冷製豚しゃぶ
鴨肉の香草マリネ
バルサミコソース
飲茶二種 (肉焼売・小籠包)
ガーリックシュリンプ
マヨネーズソース仕立て
サーモンカップ焼き
若鶏のチーズ焼き 彩り野菜
豚もつと野菜の白味噌煮込み
五目炒飯
中華コーンスープ
プチケーキ二種

B 立食 ¥5500

お造り三種盛合せ
大福牛炙りカルパッチョ
中華前菜三種盛り
春菊と豚肉の山かけ 割ポン酢
海老と木ノ子の茶碗蒸し
ラフテーと季節野菜の炊合せ
揚物二種 (生カキフライ・
帆立貝のフライ)
白身魚の甘酢あんかけ
鶏肉とカシューナッツの四川風炒め
五目炒飯
冬瓜と玉子の塩味スープ
デザート三種盛り

C 立食 ¥6000

お造り三種盛合せ
冷製茶そば (とろろ)
中華前菜三種盛り
白子茶碗蒸し
飲茶二種 (小籠包・海老餃子)
ガーリックシュリンプ チリソース仕立
揚物二種 (春巻き・鶏皮餃子)
鮭の雲丹ソース焼き
豚ソーキと大根のスープ仕立て
大福牛のロティ 赤ワインソース
大福牛 炙りにぎり寿司
五目炒飯
水雲とアーサの中華スープ
デザート三種盛り

D 和洋中 折衷コース ¥5000

法蓮草としらすの胡麻和え
お造り三種盛合せ
海老と生牡蠣と野菜の天婦羅
大福牛と旬の根菜煮
叉焼炒飯
冬瓜と玉子のスープ
デザート

E 和洋中 折衷コース ¥5500

生若布と木ノ子のポン酢掛け
鮪とサーモン 和風カルパッチョ
四川麻婆豆腐
白身魚の蒸焼き 特製ソース
やわらか牛ステーキ 温野菜添え
ズワイ蟹肉入り炒飯
島水雲の中華スープ
デザート

F 和洋中 折衷コース ¥6000

前菜盛合せ
(和え物・合鴨スモーク・海老の旨煮)
海鮮三種 和風カルパッチョ
揚物二種
(島唐辛子揚げ餃子・貝柱鋼春巻き)
炙り帆立貝と焼き野菜
ビーツとヨーグルトソース
大福牛赤身肉のロティ
トリュフソース
大福牛炙り握り寿司
浅利の赤だし仕立て
デザート

ドリンクプラン

a ¥1,200

ビール 2名様に1本

泡盛・さんぴん茶・ウーロン茶・オレンジジュース飲み放題

b ¥1,800

ビール 1名様に1本

泡盛・さんぴん茶・ウーロン茶・コーラ・オレンジジュース飲み放題

C ¥2,300

ビール・泡盛・ハイボール・レモンハイ・カクテル・ワイン・

ノンアルコールビール・さんぴん茶・ウーロン茶・コーラ・オレンジジュース飲み放題

ご利用特典

- 各プランにコーヒー or 紅茶付き
- 会場使用料 2時間無料
- 横断幕作成サービス
- ビンゴゲーム機レンタル無料

※ 表示料金は 税金・サービス料を含めた料金です。 ※ 仕入の状況によりメニューが代わる場合がございます。

御予約・お問合せ **0980-73-9812** (予約直通)