

2018年11月22日~2019年2月28日 水口センチュリーホテル

忘年会&新年会特集

保存版
Vol.11

感謝をこめて、選べる楽しいプランをご用意しました。

今年もお鍋の季節がやってきました。あったかお鍋を囲んでにぎやかに盛り上がってみませんか？

特におだしがおいしいと、ご好評のお鍋を今年もご用意いたしました。

料理長が厳選した新鮮素材の特選お鍋。今だけの旬のお味をぜひご賞味ください。

基本の鍋プラン 鍋・小鉢・麺(うどんorラーメン)・デザート

4,300円(税込)

ご予約承り中

希少度の高い食材を使用しておりますので
2日前までの事前予約をお願いします。



寄鍋 (醤油味)うどん



ちゃんこ鍋 (味噌味)うどん



近江鶏鍋 (塩味)ラーメン



芋豚 しゃぶしゃぶうどん

2時間制 期間中の

フリードリンク 2,200円(税込)

- ・瓶ビール ・日本酒 ・焼酎(芋・麦)
- ・ウィスキー ・酎ハイ ・ハイボール
- ・ノンアルコールビール ・烏龍茶
- ・コーラ ・オレンジジュース ・ジンジャーエール

牛しゃぶ 牛すき焼き

小鉢・ご飯・香の物・デザート付き。
※うどんは別料金となります。

黒毛和牛 5,000円(税込)
お一人様

近江牛 6,000円(税込)
お一人様

鍋料理の前菜セット

Aセット 枝豆・フライドポテト・鶏唐揚げ

Bセット 造り2種

※1人前から注文可能

一人前 500円(税込)

追加分(オプション)

黒毛和牛 120g	2,500円	ご飯	200円
近江牛 120g	3,000円	雑炊セット	300円
芋豚 120g	1,500円	餅スライス	300円
近江鶏 モモ100g・胸100g	1,200円	鶏つみれ	800円
野菜	1,000円	うどん又はラーメン	300円

忘年会・新年会をして頂くと、

シングルルーム1室1名様素泊まり 7,020円(税込) ▶ 6,000円(税込)

ご注意

12月31日~1月3日の期間は誠に勝手ながら、宴会場の営業をしておりませんのでご了承下さいませ。

水口センチュリーホテル
〒528-0035 滋賀県甲賀市水口町名坂170-1

TEL 0748-63-2811

FAX 0748-63-2821

http://mi-ch.com/

水口センチュリーホテル

検索

※写真は全てイメージです。



マイクロバス送迎

ご宴会のご予約をいただいたお客様に限りです。
送迎範囲: 甲賀市・湖南市・日野町

※事前のご予約が必要です。
※ご利用は先着順となりますので早めのご予約をお願いします。
※7名以上の乗車に限りです。
※ご予約状況によってはご希望に添えない場合もございます。
あらかじめご了承ください。

要予約



創作パーティ料理

20名様より
受け付け

おひとり様 4,500円～(税別)

ビュッフェ・卓盛り

冷製メニュー例

テリーヌ	サンドイッチ
生ハム	寿司
チーズ	サラダ
サーモンマリネ	ケーキ
ブリュスケッタ	果物

温製メニュー例

魚料理	など
鶏 or 豚料理	
ローストビーフ	
パスタ	
スープ	



ランチ用セット

5名様より
受け付け

おひとり様 2,000円～(税別)

メニュー例

サラダ仕立ての前菜	デザート盛り合わせ
スープ	パン
お肉料理	コーヒー or 紅茶

洋食コース料理

2名様より
受け付け

おひとり様 4,500円～(税別)

メニュー例

前菜 9種盛り	季節のサラダ
地野菜のポタージュ	パン
魚料理	コーヒー or 紅茶
牛フィレ肉のステーキ	デザート盛り合わせ

ご希望のお客様にフレンチのシェフが仕込んだ近江牛カレーをサービスします。



会席料理

お料理
お品書き例

4,500円の
プラン例になります

前菜	海藻白和え	雲丹湯葉豆腐	帆立新文	牛肉湯葉巻き	筍蒟蒻福草	公魚甘露煮
向附	鯛 間八	烏賊				
進肴	芋豚煮					
酢の物	寒鰯の炙り	砵巻き				
焚き合わせ	とりつくね	姫高野(いんげん、木の葉南瓜、椎茸、里芋)				
揚物	海老	あいなめ(あしらひ一式)				
温物	茶碗蒸し					
御飯						
香の物						
留椀	清汁仕立て(桜海老つみれ)	あおさのり				
水物	苺	わらび餅				

料金プラン

4,500円 (税別)
5,500円 (税別)
7,000円 (税別)
10,000円 (税別)

各お料理について

2日前までにご予約下さい。写真はイメージです。料理内容は季節により変わります。料金はご予算に合わせることができます。スタッフまでご相談ください。