

木更津ワシントンホテル

忘新年会 プラン

Year-end & New Year Party Plan

2023 12.1 Fri ~ 2024 1.31 Wed

忘年会や新年の各種お集まりに
ご利用いただける飲み放題付きプラン

瓶ビール、ワイン(赤・白)、ウイスキー、焼酎(芋・麦)
日本酒、梅酒、ノンアルコールビール、オレンジジュース、ウーロン茶

※パーティー延長時、30分毎に¥500(税金・サービス料別)×人数分
※15分前ラストオーダー

パーリングワイン
プレゼント

※30名様以上のご予約が対象
※10名様のご予約

Service Plan

※12月の金曜日は除外

冬の味覚を
気軽に楽しむプラン

¥7,500

ブッフェ(立食) / 卓上盛り合わせ

※いずれかをお選びください。

〈卓上盛り合わせメニュー例〉

炙りサーモンのカルパッチョ タブナード添え カレイの唐揚げ 甘酢あんかけ
モツアレチーズのカブレゼ風 ローストボーク 温野菜 ローズマリーソース
和風小鉢 浅利の塩焼きそば
小海老のチリソース プチガトーとフルーツゼリー
鶏モモ肉のコンフィ ハーブソース

Plan B

山海の恵みを堪能する
充実のスタンダードプラン

¥8,500

ブッフェ(立食) / 卓上盛り合わせ

※いずれかをお選びください。

〈卓上盛り合わせメニュー例〉

炙りサーモンのカルパッチョ タブナード添え カレイの唐揚げ 甘酢あんかけ
ローストボークと林檎のサラダ ローストビーフ 温野菜 和風おろしソース
和風小鉢 浅利の塩焼きそば
小海老のチリソース プチガトーとフルーツゼリー
鶏モモ肉のコンフィ ハーブソース

Plan C

贅を尽くしたコース料理を
ゆったりと味わえる
プレミアムプラン

¥10,000

ブッフェ(立食) / 卓上盛り合わせ / 和洋折衷コース

※いずれかをお選びください。

〈卓上盛り合わせメニュー例〉

炙りサーモンのカルパッチョ タブナード添え 寒鯛のオランダ煮
ローストボークと林檎のサラダ 国産牛のローストビーフ 温野菜 和風ソース
和風小鉢 握り寿司 お椀
帆立貝のフロレンス風 プチガトー2種とフルーツ
ローストチキン ボム・フォンダン添え

※20名様よりご利用可能です。人数に満たない場合はご相談ください。
※プランの料金はおひとり様分、料理、飲み物、室料、基本音響照明料、消費税、サービス料を含みます。
※上記プランは2時間制です。 ※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。



ご宴会専用ダイヤル 0438-42-1192

WHG
HOTELS



木更津ワシントンホテル

〒292-0805 千葉県木更津市大和1-2-1 JR内房線「木更津」駅東口(太田山口)より徒歩約1分
TEL.0438-42-1122(代) FAX.0438-42-1112 <https://washington-hotels.jp/kisarazu/>