

# Summer Party Plan

木更津ワシントンホテル サマーパーティープラン

2025 6.1 Sun~8.31 Sun

## フリードリンク付き

瓶ビール、ワイン(赤・白)、ウイスキー、焼酎(芋・麦)、梅酒、日本酒、ノンアルコールビール、ソフトドリンク

※パーティー延長時、30分毎に￥500(税込 ￥550)×人数分 ※15分前ラストオーダー

ご宿泊  
ご優待料金

ご宴会ご利用のお客様へ  
ご宿泊を特別料金で  
ご案内できます



Plan A ￥7,500

卓上盛合わせ

(卓上盛合わせメニュー例)

- 真鯛とトラウトサーモンのカルパッチョ
- 浅利と胡瓜の利休和え
- 鮭のなめろう ハーブトースト添え
- 白身魚と浅利のバプール 白ワインソース  
カラフルベジタブルと共に
- 鶏モモ肉のトマト煮込み 茅とヌイユ添え
- ポークソテーのペルシャ風  
甘辛バーベキューソース
- 冷製蕎麦と薬味
- 本日のシャーベット

Plan B ￥8,500

卓上盛合わせ

(卓上盛合わせメニュー例)

- 真鯛とトラウトサーモンのカルパッチョ
- 浅利と胡瓜の利休和え
- 鮭のなめろう ハーブトースト添え
- 白身魚と浅利のバプール 白ワインソース  
カラフルベジタブルと共に
- 辛うま 辣子鶏 玉ねぎ入り
- 国産牛ロースステーキ ガーリックソース
- 餡かけ炒飯
- 上海焼きそば
- 本日のシャーベット

Plan C ￥10,000

卓上盛合わせ／和洋折衷コース

※いずれかをお選びください。

(卓上盛合わせメニュー例)

- 玉蜀黍豆腐 美味汁
- 浅利と胡瓜の利休和え
- 鯛の南蛮漬け
- 仔牛ロースの薄切り ツナのソース
- ノルディックサーモンと大根のセビーチェ
- 鰯と帆立のバプール バターソース
- 金目鯛と浅利のバプール 白ワインソース  
カラフルベジタブルと共に
- 鶏のトマト煮込み 茅とヌイユ添え
- 国産牛ロースステーキ ガーリックソース
- ケーキとフルーツ

クラブステーション



※料金は税金別

握り寿司(3貫) .....	¥1,500
蕎麦(海鮮かき揚げ付) .....	¥ 800
ステーキ .....	¥1,000
ローストビーフ .....	¥1,500
パスタ .....	¥ 800
天麩羅(3点盛り) .....	¥1,000
チリーデュビレ .....	¥ 800

まだまだ話たりない方へ

ポンサルーテ2次会プラン

¥4,000(2時間制)※席料、消費税、サービス料を含みます。

内容:乾きもの、フリードリンク

[瓶ビール、ワイン(赤・白)、ウイスキー、焼酎(芋・麦)、ソフトドリンク]

※20名様よりご利用可能、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。

※駐車場には限りがございます、可能な限り公共交通機関のご利用をお願い致します。 ※送迎バス承ります、ご相談くださいませ。

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(FAX.0438-42-1112) https://washington-hotels.jp/kisarazu/