



2026
9/1^①
▼
11/30^②

選り抜かれた素材と、シェフの腕が生み出す、
極上の秋の味覚を心ゆくまでご堪能ください。

秋の宴会プラン

¥7,500 大皿盛り コース[6品]

- 和食前菜盛合せ
- お造り盛合せ2種
- 海老のチリソース秋野菜添え
- 赤魚の香草パン粉
オープン焼きマッシュルーム
クリームソース
- 牛モモ肉のローストビーフ
和風オニオンソース
- 十日町そば

¥8,500 大皿盛り コース[7品]

- 和食前菜盛合せ
- お造り盛合せ2種
- 海老と季節野菜の塩炒め
- 秋鮭のガーリックオイル焼き
トマトクリームソース
- 牛ロースグリル
秋野菜ロースト添え
マスタードソース
- 十日町そば
- プリン フルーツ添え

¥10,000 個人盛り コース[8品]

- 和食前菜盛合せ
- お造り盛合せ3種
- 海老麻辣炒め
- 季節の揚げ物
- 鯛のボワレ
ポルチーニクリームソース
- 国産牛のグリル
シャンピニオンソース
- 握り寿司
- ティラミス 栗添え

2時間フリードリンク

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

※お一人様あたりの料金です。上記料金には、お料理・お飲物・消費税・サービス料が含まれています。※写真はイメージです。



新潟東映ホテル

〒950-0901 新潟市中央区弁天2丁目1番6号
<https://toeihotel-niigata.com/>

ご予約は販売促進課まで

TEL.025-244-7101