

2017年11月24日~2018年2月28日

水口センチュリーホテル

# 忘年会&新年会特集

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)・フルーツ

4,000円 (税・サ込)

今予約限り中

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。

保存版  
Vol.10

だしのお味が選べます。塩 醤油 味噌 昆布 ※小鉢・うどんまたはラーメン・フルーツが付いています。



寄鍋



ちゃんこ鍋



近江鶏鍋



芋豚しゃぶしゃぶ

2時間制 期間中の

フリードリンク 2,000円 (税・サ込)

・瓶ビール ・日本酒 ・焼酎(芋・麦)  
・ウイスキー ・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 ・ジンジャエール

牛しゃぶ 牛すき焼き

小鉢・ご飯・香の物・フルーツ付き。  
※うどんは別料金となります。

黒毛和牛 お一人様 5,000円 (税・サ込)

近江牛 お一人様 6,000円 (税・サ込)

鍋料理の前菜セット 一人前 500円 (税・サ込)

Aセット 枝豆・フライドポテト・鶏唐揚げ

Bセット 枝豆・造り2種

Cセット 出し巻玉子・スモークチキン・カプレーゼ

※1人前から注文可能

追加分(オプション)

黒毛和牛	120g	2,500円	ご飯	2C0円
近江牛	120g	3,000円	雑炊セット	3C0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~~ → 6,000円 (税・サ込)

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名以上のご乗車に限りです。  
※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



# 会席料理

日本料理一鬼



4,752円～ (税・サ込)

11月のお品書き例

- |    |                    |    |                                                                       |    |                      |    |                  |     |               |
|----|--------------------|----|-----------------------------------------------------------------------|----|----------------------|----|------------------|-----|---------------|
| 先附 | 雲丹豆腐<br>いくら<br>もずく | 前菜 | とんぴ菊花雲丹山葵<br>牛肉八幡巻き<br>粟ムース<br>エビ献珍焼き<br>紅鮭むかご新丈<br>干柿流し<br>松茸土瓶蒸し風寄せ | 向附 | 鯛<br>間八<br>烏賊<br>甘海老 | 進肴 | 黒毛和牛すき鍋          | 酢の物 | 秋刀魚<br>砵巻き    |
| 強肴 | 甘鯛幽庵焼き             | 揚物 | 鱈海                                                                    | 温物 | 松茸茶碗蒸し               | 御飯 | 赤味噌仕立て<br>あさりつまみ | 香の物 | メロン<br>マロンケーキ |

## 創作ブッフェパーティー

季節や仕入れ状況などにより内容が異なります。各メニューは一例です。

4,000円 (税・サ込 4,752円)

冷製料理

前菜盛り合わせ  
スモークチキンのサラダ  
エスカベッシュ  
トマトのブルスケッタ  
御寿司  
デザート

温製料理

鶏と茸のフリセッカ  
本日のパスタ  
揚物盛り合わせ  
本日の一皿  
真鯛の香草パン粉焼き  
和風ハンバーグステーキ  
蒸し物  
日本蕎麦

各メニューは一例です

5,000円 (税・サ込 5,940円)

冷製料理

前菜盛り合わせ  
カプレーゼ  
お造り盛り合わせ  
スモークチキンのサラダ  
エスカベッシュ  
御寿司  
デザート

温製料理

鶏と茸のフリカッセ  
帆立のグラタン  
豚バラ肉のシュークルート  
本日のパスタ  
揚物盛り合わせ  
本日の一皿  
真鯛のポテトチーズ焼き  
一口ステーキ  
蕎麦

各メニューは一例です

## 創作卓盛パーティー

季節や仕入れ状況などにより内容が異なります。各メニューは一例です。

4,000円 (税・サ込 4,752円)

オードブル盛り合わせ  
スモークチキンのサラダ  
揚物盛り合わせ  
真鯛のポテトチーズ焼き

和風ハンバーグステーキ  
巻き寿司・稲荷寿司等  
蕎麦  
デザート

5,000円 (税・サ込 5,940円)

オードブル盛り合わせ  
季節のお造り盛り合わせ  
スモークチキンのサラダ  
揚物盛り合わせ

真鯛のポテトチーズ焼き  
一口ステーキ  
握り寿司  
蕎麦 デザート