

パーティープラン

PARTY PLAN

2024年4月1日(月)～2025年3月31日(月)



各会場のご案内

3F 中宴会場 孔雀の間



華やかな空間を、親しいお仲間との懇親会やご家族・ご親族でのご会食などお集まりの趣向や規模に合わせてご利用ください。

3F ファンクションルーム ラ・グランドウ・ルミエール



宴会場

4F 大宴会場 鶴の間



4F「鶴の間」は北陸最大級のスケール。式典、祝賀会や学会、展示会、イベントなど幅広いご利用が可能です。

5F 小宴会場 松・竹・梅・橘の間、オーキッドルーム



少人数のパーティーやお食事会、ビジネスミーティングなど、目的にあわせてお部屋をご用意いたします。

レストラン

29F フローティングバンケット サンクリアル Cin Q r i r e



29F中国料理「桃李」に併設されたナチュラルテイストの心地よい空間で、特別なひとときをお過ごしいただけます。

30F La Sora ラ・プラージュ プライベートルーム La P L A G E



30F「ラ・ソラ」フロア内にあり、地上130mから望む金沢市街と美味しい料理で贅沢な時間をお楽しみください。

お問い合わせ・ご予約は
ホテル日航金沢 営業部まで

TEL. 076-234-8800 (直通)

選べる料金とパーティースタイル

2024年4月1日(月)～2025年3月31日(月)

プラン	こんな集まりにオススメ!	パーティー スタイル	料理
A ¥7,000	〈お手軽な会合〉 にオススメ	❖立食 ❖卓料理	🍴 洋食料理 🍴 洋中折衷 🍴 中国料理
B ¥8,000	〈同窓会・クラス会〉 にオススメ	❖立食 ❖卓料理	🍴 洋食料理 🍴 和洋折衷 🍴 洋中折衷 🍴 和洋折衷
C ¥10,000	〈忘新年会・歓送迎会〉 にオススメ	❖卓料理 ❖正餐	🍴 和洋折衷 🍴 洋食料理 🍴 和洋折衷 🍴 中国料理
D ¥13,000	〈多彩なパーティー〉 にオススメ	❖卓料理 ❖正餐	🍴 和洋折衷 🍴 洋食料理 🍴 和洋折衷 🍴 日本料理
E ¥15,000	〈祝賀会・記念パーティー〉 にオススメ	❖正餐	🍴 洋食料理 🍴 和洋折衷 🍴 日本料理

ドリンクプラン

飲み放題プラン お1人様 ¥3,000 下記表記アイテムすべて飲み放題

アルコールアイテム	ビール・ノンアルコールビール 焼酎(麦・芋)	ワイン(赤・白) ウイスキー	日本酒(燗酒または常温) 紹興酒
ソフトドリンクアイテム	烏龍茶 オレンジジュース	ジンジャーエール	コーラ

ドリンク単品

ビール(中瓶)	¥1,149	紹興酒(300ml)	¥1,331
ノンアルコールビール(小瓶)	¥968	スパークリングワイン(750mlボトル)	¥5,445～
白ワイン(750mlボトル)	¥5,445～	烏龍茶	¥605
赤ワイン(750mlボトル)	¥5,445～	オレンジジュース	¥605
日本酒(2合)	¥1,815	ジンジャーエール	¥605
焼酎	¥847	コーラ	¥605
ウイスキー(ハイボール含む)	¥847		

- 上記プランにつきましては、20名様より承ります。 ● 飲み放題は2時間とさせていただきます。
- A～Eプラン料金には、料理のほか会場使用料(2時間)、音響・照明基本料が含まれております。
- ※音響・照明基本料には、3F・4F会場：有線マイク2本、ワイヤレスマイク1本、5F会場：有線マイク2本が含まれます。
- 特別プランにつき各種割引・優待との併用はいたしかねます。
- 特に記載・表示がない料金については税金・サービス料(サービス料は対象商品のみ)が含まれております。
- 記載料金は2024年3月時点のものとなります。料金は予告なく変更する場合がございますのであらかじめご了承ください。

宴会場各種アイテム・オプション一例

装花	❖ テーブル装花	¥3,630～
	❖ 贈呈用花束	¥5,500～
看板・設営	❖ 吊看板 (W720mm × H900mm)	¥60,500
	❖ 屋台(模擬店)	¥19,800
	❖ ポータブルステージ (W1200mm×D2400mm×H200mmまたはH400mm・1枚)	¥7,700
音響・照明	❖ スクリーン(150インチ 自立式)	¥20,900
	❖ PCプロジェクタ(4000ルーメン)	¥33,000
	❖ HDMIケーブル(1本)	¥5,500

● 料金は予告なく変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

演出・余興	❖ 司会者	¥66,000～
	● アトラクションにつきましては、ご希望に応じてご提案いたします。	
写真	❖ 集合写真 (グランドサイズ・30枚以上より)	¥1,760～
	❖ スナップ撮影 (データ渡し・2時間・300カット以上)	¥99,000～
その他	❖ レセプタント(ドレス着用・2時間・1名)	¥17,600
テーブルコーディネート	❖ カラーテーブルクロス(1枚)	¥2,200～
	❖ チェアカバー(1枚)	¥660～
	❖ カラーナフキン(1枚)	¥385～

サンプルメニュー

- Aプラン** — 洋中折衷卓料理
- ・オードブルバリエ
 - ・五目スープ
 - ・飲茶二種
 - ・海老と甲イカのチリソース
 - ・ヒレポークのチーズパン粉焼き
 - ・チャーハン
 - ・ホテルデザート
 - ・コーヒー

- Bプラン** — 和洋折衷卓料理
- ・前菜 菜の花浸し 海老紫蘇揚げ 五郎島金時笹巻 竹の子土佐煮 合鴨塩ハム
 - ・造里 海の幸盛り合わせ
 - ・蒸物 若鶏と海老玉締め 桜花庵
 - ・白身魚のムニエル ブールブランソース
 - ・ボックスベアリアブのベルシヤード ジャガイモとベーコンのココット焼き
 - ・ホテルデザート
 - ・コーヒー ・パン

- Cプラン** — 洋食正餐料理
- ・タスマニアサーモンのマリネとアネット香るフロマーージュブラン 根菜のサラダに柑橘のヴィネグレット
 - ・ブイヤベース
 - ・的鯛と帆立貝のポワレ ソース・オ・サンジャックに焦がしバターの香り
 - ・牛ヒレ肉のポワレ 能登紅くるり大根のプレゼとピーズのピュレ グリーンペッパーソース
 - ・ホテルデザート
 - ・コーヒー ・パン

- Dプラン** — 洋食正餐料理
- ・真鯛の昆布締めマリネ 菜の花と晩白柚のサラダ グリーンマスタードソース
 - ・オマール海老のビスク
 - ・金八のポワレ ハーブの香りを纏わせたちりめんキャベツ 香ばしい甲殻類のオイルとおおさ海苔のソース
 - ・国産牛サーロインのグリエ 能登高農園のお野菜 シンプルなジュに山わさびのアクセント
 - ・ホテルデザート
 - ・コーヒー ・パン

- Dプラン** — 和洋折衷正餐料理
- ・前菜 金時草浸し 浅利時雨煮豆苗胡麻和え 海老芝煮 若鶏なんば味噌焼き 花見団子 海苔松風 竹の子土佐煮
 - ・造里 海の幸盛り合わせ
 - ・焚合 柳鱈柚香煮 長芋田舎煮 花麩 青味
 - ・金目鯛のムニエル ハーブの香りを纏わせたちりめんキャベツ クリスピーなチョリソーとブールブランソース
 - ・国産牛ヒレ肉のポワレ 能登高農園のお野菜 トリュフソース
 - ・ホテルデザート
 - ・コーヒー ・パン

● 上記内容はサンプルメニューにつき、料理の一例となりますのであらかじめご了承ください。また、ご利用時期等によって、料理内容が変更となる場合がございます。尚、上記に掲載のメニュー以外につきましては係までお尋ねください。