

パーティープラン

PARTY PLAN

2024年7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・橋の間、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。

「サンクリル」では、「宴会場パーティープラン」はご利用いただけません。あらかじめご了承ください。

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。

「プライベートルーム」では、「宴会場パーティープラン」のB～Dプラン「正餐・洋食料理」のみ対応可能です。

「宴会場パーティープラン」の
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7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 ¥8,000	〈同窓会・クラス会〉 にオススメ	❖立食	洋食料理 洋中折衷
		❖卓料理	洋食料理 洋中折衷
B ¥10,500	〈忘新年会・歓送迎会〉 にオススメ	❖立食	和洋折衷
		❖卓料理	洋中折衷 和洋折衷
		❖正餐	洋食料理 和洋折衷
C ¥13,000	〈多彩なパーティー〉 にオススメ	❖卓料理	和洋折衷
		❖正餐	洋食料理 和洋折衷 日本料理
D ¥15,500	〈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

※30F「プライベートルーム」では、B～Dプランの「正餐・洋食料理」のみ対応

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～D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・30F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。
- 本プランは3F・4F・5F宴会場にてご利用いただけます。B～Dプランの「正餐・洋食料理」に限り、30F「プライベートルーム」でのご利用が可能です。
- 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。
- 特に記載の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7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 (W7200mm × 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 — 洋食立食料理

- 若鶏とじゃがいものトリュフ風味ココット
- アイスバインの香草風味ロースト
- サーモンのアリュメット
- カサゴのボワレ ブイヤベースソース
- オマール海老の Pasta
- 金沢カレー
- シーフードとショートパスタのオーロラソース
- スモークサーモンと根菜のサラダ
- 鮭とアボカドのボキサラダ
- 冷製ローストビーフ
- 真蛸のガリニア風
- デザート各種
- コーヒー

Aプラン — 洋中折衷卓料理

- オードブルバリエ
- クコの実とおおさ海苔のスープ
- 飲茶二種
- 白身魚のチリソース
- チキンと椎茸のクレピーヌ
- 野菜チャーハン
- ホテルデザート
- コーヒー

Bプラン — 和洋折衷正餐料理

- 前菜 くらげ胡麻和え 茄子と大豆トマト煮 海老芝煮 日向夏水晶餅 おおさ海苔松風 蓮根土佐煮 太胡瓜浅漬
- 造里 海の幸盛り合わせ
- 中皿 鱧真丈と季節野菜の焼き合せ 冬瓜 インゲン 蒟蒻
- カサゴのムニエル ポロ葱のエチューベとヘーセルナッツのデュイル アネットのヴァンプランソース
- 牛ヒレ肉のボワレ 能登島で育った赤土野菜と共に 発芽マスタードと黒胡椒のソース
- ホテルデザート
- コーヒー
- パン

Cプラン — 洋食正餐料理

- 真鯛とタイラギ貝の柑橘マリネ えんどう豆と新芽のサラダ グリーンマスタード
- 蝦夷鮑 真昆布 アネットのエトフェ
- 滑らかなじゃがいものグルーテ アブルーガキャビアとレモンのオイル
- スズキとパンチェッタのソテー バジル香る野菜のマティニョン 黒オリーブのパウダーをアクセントに
- 牛ヒレ肉のボワレ 能登島で育った赤土野菜と共に モリユ茸のソース
- 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 能登もずく酢 鰻と加賀太きゅうりジュレ 海老芝煮 梅貝魚醤煮 えびす寒天 じょうろ焼 ほおずき青梅
- 造里 海の幸三種盛り合わせ
- 焚合 焼甘鯛 水晶茄子 新生姜庵 ミントマト ヤングコーン 花麩
- オマール海老のロティ 珠洲産能登ひかりと蛤のリゾットに香ばしいチップス ソースクリュスタッセの軽いフォーム
- 国産牛サーロインのグリレ 能登島で育った赤土野菜と共に 門前阿岸七面鳥のジュに軽いタイムの香り
- 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。