

ホテルラシーネ新前橋

# 夏の宴会プラン

2024.6.1 sat ▶ 2024.8.31 sat



※掲載の写真はイメージです

和洋  
7品 お1人様 5,000円

【和食料理】

前 菜 湯葉玉蜀黍ソース掛け  
手羽先香味揚げ 枝豆  
ピリ辛海月  
造 り 鰹のちり酢掛け 薬味色々  
変 鉢 海鮮と季節野菜の  
白味噌カレー餡  
食 事 涼風薬味蕎麦

【洋食料理】

浅利のユッケ風  
豚冷しゃぶサラダ  
小海老とチーズのマリネ  
タンドリーチキン 野菜のプロシュエッ添え  
マンゴープリン

和洋  
8品 お1人様 6,000円

【和食料理】

前 菜 鰹蒲焼き 赤万願寺揚浸し  
出し巻き 川海老 おくらチップ  
手羽先香味揚げ 南瓜寄せ  
造 り 二種盛り  
変 鉢 赤魚青柚子味噌掛け  
揚げ茄子 枝豆 針野菜  
食 事 じゃこ飯 一口蕎麦

【洋食料理】

生ハムカプレーゼ  
浅利のユッケ風  
鶏胸麻辣ソース和え  
ラビオリと夏野菜のトマトグラタン  
ポークブレゼ 平打ちパスタとアボカドフリッター添え  
ココナッツブランマンジェ

和洋  
8品 お1人様 7,000円

【和食料理】

前 菜 猪口 赤魚仁淀川山椒焼き  
玉蜀黍かき揚げ 川海老 つぶ貝旨煮  
胡瓜ひしほ味噌 出し巻き  
造 り 三種盛り  
変 鉢 旬魚の二色の味わい  
九条葱 揚野菜 玉蜀黍ソース もろみ醤油  
食 事 鰹御飯 一口蕎麦

【洋食料理】

冷製ローストビーフ  
スモーク鴨オレンジ風味  
小柱ピリ辛マリネ  
パリソワールとブルスケッタ  
牛ホホ赤ワイン煮込みと赤城鶏コンフィ  
プチガトーとフルーツ盛り合わせ

■ 料金には、サービス料・消費税が含まれております。■ プランは 20 名様より承ります。  
■ 各コースのお料理は会席とさせていただきます。盛り込みをご希望される場合は、ご相談ください。

Free Drink  
フリードリンク

2 時間まで各種飲み放題

2,000円プラン

ビール(キリン)/焼酎(麦・芋・甲類)/ウイスキー/ハイボール  
日本酒/ワイン(赤・白)/レモンサワー/ノンアルコールビール  
ウーロン茶/オレンジジュース/コーラ/ジンジャーエール

1,300円プラン(ソフトドリンクのみ)

ウーロン茶/コーラ/ジンジャーエール  
オレンジジュース  
※入荷状況により変更になる場合がございます