

歓送迎会や懇親会にもおすすめ!



10名様より
室料無料

洋風卓盛りプラン

お一人様 5,700円(税込)

- 小海老とミックスビーンズのサラダ
- スモークサーモンと筍のマリネ〜バルサミソース〜
- チキンロールとホウレンソウのバターソテー〜マスタードソース
- 白身魚のフリットとスパイシーポテト
- 糸島華豚のローストポーク〜シャリアピンソース〜
- 五目御飯
- ミルクレープロール〜ベリーソース〜

シェフのおすすめ!



10名様より
室料無料

洋風卓盛りプラン

お一人様 7,700円(税込)

- 小海老とミックスビーンズのサラダ
- スモークサーモンと筍のマリネ〜バルサミソース〜
- オードブルバリエ
- 糸島華豚と春野菜のポトフ
- 鯖とフレッシュトマトのアラビアータ
- 希少部位ざぶとんのグリエ〜和風ソース〜
- 桜海老と山菜の味ご飯
- ショコラドーム

フルコースプラン

お一人様 10,000円(税込)

- 雲丹のパンペルジュ
- 鴨のコンフィとクスクスのタブレ
- 黒毛和牛のビーフシチュー
- 金目鯛とヌイユ濃厚なビスクのエキューム
- 黒毛和牛のグリエ 季節の野菜
- パンor御飯物
- デザート ●コーヒー



10名様より
室料無料

15名様以上のご利用で
マイクロバス
サービス!

おかげさまで、口コミで1位獲得!!
「料理といえば松柏園ホテル」



【期間】
6/30
火曜日
まで

春の宴会プラン



お料理や
お部屋はこちらから

松柏園ホテル TEL 093-511-2228

北九州市小倉北区上富野4-1-25 [お問合せ 10:00~18:00] 無料駐車場200台完備



◇◇◇
本館
限定

丁寧に汁をとり、手間を惜しまず仕上げた『和食』をご堪能ください



料理長の
おすすめ!

5名様より
室料無料

満足会席プラン

お一人様 8,200円(税込)

- 【前菜】季節の七種盛り
- 【造り】お造り(鯛・平須・鮪)
- 【吸物替】海鮮茶碗蒸し薄葛仕立て
- 【煮物】絶品!ビーフシチュー
- 【替鉢】鰻・蕎麦サラダ
- 【揚物】河豚天婦羅・蓮根挟み揚げ
- 【御飯】鯛茶漬け・香の物
- 【果物】季節の盛り合せ



5名様より
室料無料

プレミアム会席プラン

お一人様 10,000円(税込)

- 【前菜】盛り合わせ
- 【造り】お造り(鯛・平須・トロ)
- 【吸物】鯛潮仕立て
- 【蓋物】百合根饅頭翡翠仕立て
- 【焼物】銀鱈の味噌柚庵焼き
- 【皿物】和牛ロースステーキ
- 【御飯】握り鮓(鮪・鯛・海老)
- 【水菓子】メロン・果物盛り合せ

料理長こだわりの一品



絶品! ビーフシチュー

松柏園ホテルのスペシャリテでもある「ビーフシチュー」。とろとろになるまで煮込み、コクの深い味わいに仕上げました。



名物! 鯛茶漬け

お刺身でもいただける新鮮な鯛の、しゃっきりとした食感がたまらない。創業より愛され続ける松柏園ホテル名物メニュー。



海鮮茶碗蒸し薄葛仕立て

蓋を開けた瞬間に広がる磯の香りと春の彩り。鮑やいくらなど海の幸を惜しみなく使用した、職人の技が光る贅沢な茶碗蒸しです。

7名様より
室料無料

お気軽会席プラン

お一人様 6,200円(税込)

- 【前菜】季節の三種盛り
- 【造り】お造り(平須・鮪)
- 【吸物】お吸い物
- 【煮物】煮込みハンバーグ
- 【焼物】サーモン味噌柚庵焼き・揚げ豆腐田楽
- 【揚物】海老真蓐・季節の野菜
- 【御飯】炊き込み御飯・香の物
- 【果物】オレンジ・わらび餅

その日一番の食材を使用した料理長渾身の料理が並ぶ
おまかせ会席プラン 15,000円~(税込)

お好きなプランとセットでお得! 飲み放題プラン/

アルコールの場合		ソフトドリンクの場合	
お一人様	30分延長	お一人様	30分延長
2,300円	600円(税込)	1,100円	400円(税込)

ビール/ノンアルコールビール/日本酒/ウイスキー/ハイボール/焼酎(芋・麦・米・そば)/酎ハイ(3種)/レモンサワー/カクテル(2種)/梅酒/オレンジ/アップル/グレープフルーツ/烏龍茶/コーラ/ジンジャーエール

※仕入れの状況により内容が一部異なる場合があります。