

暑気払いや懇親会、同窓会におすすめ!



10名様より
室料無料

お気軽卓盛りプラン

お一人様 5,400円(税込)

- 季節野菜のサラダ
- 魚介のエスカベッシュ
- 海老と玉葱のムース仕立て季節野菜の餡かけ
- 油淋鶏
- ローストポーク〜グレイビーソース〜
- ひじきと季節野菜のピラフ
- チョコブラウニー



10名様より
室料無料

満足卓盛りプラン

お一人様 7,700円(税込)

- コールミート盛合せ
- 生ハムと季節野菜サラダミモザ風
- カツオのたたき季節野菜を添えて
- 赤魚の香草パン粉焼き
- 季節野菜とチキンのオープン焼き
- トマトとバジルのアクセント
- 希少部位ざぶとんのロースト〜和風ソース〜
- 肉みそぼろご飯
- 白桃のタルト

和室・洋室ともに充実したお部屋でご宴会・パーティーをお楽しみいただけます

カラオケ、15名様以上のご利用でマイクロバスサービス!



宴会プラン

美味しい酒と料理
楽しい仲間と
至福のひとときを...

【期間】
9/30
火曜日
まで

お料理や
お部屋はこちらから



松柏園ホテル TEL093-511-2228

北九州市小倉北区上富野4-1-25 [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



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】季節の彩り五種盛り
- 【皿物】鮑ステーキ
- 【×飯】鯛茶漬け・香の物
- 【造り】お造り3種盛り
- 【替鉢】ビーフシチュー
- 【デザート】果物盛合せ
- 【冷物】中華麺サラダ
- 【揚げ物】河豚天麩羅



Pick up!



絶品! ビーフシチュー

松柏園ホテルのスペシャルティでもある「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。



華味鳥徳利蒸し

ふっくら蒸し上がった華味鳥が、徳利の中でだしと溶け合い、ひと口ごとに広がる滋味深い味わいをお楽しみください。

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2種盛り
- 【蒸物】鰻茶碗蒸し
- 【焼物】煮込みハンバーグ
- 【酢物】アジ南蛮漬け
- 【揚物】シラス薩摩揚げ
- 【×飯】炊込ご飯・香の物
- 【デザート】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び
おまかせ会席プラン お一人様 15,000円(税込)

フリードリンク

アルコールの場合

お一人様
2,300円 (税込) 30分延長
600円(税込)

ビール/ノンアルコールビール/ワイン/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

ソフトドリンクの場合

お一人様
1,100円 (税込) 30分延長
400円(税込)

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。