

沖縄かりゆしアーバンリゾート・ナハ

Luxury plan

アーバン ラグジュアリープラン

出来たての美味しい料理に充実したドリンクなど贅沢な宴を堪能できる特等席をご用意しました。

ラグジュアリープランならではのハイクオリティなおもてなしで特別なひとときをお楽しみください。



◆料理プラン

[ラグジュアリープラン]

¥10,000 (税・サ込)

[フード] 洋食料理(ビュッフェorコース)

[フリードリンク] 赤・白ワイン、スパークリングワイン、
ビール、泡盛、ウィスキー、ハイボール、ノンアルコールビール、
ソフトドリンク、ホットコーヒー

[時間] 2時間30分

[人数] 20名様より

※延長の場合、30分あたりお一人様¥1,000の追加料金を頂きます

◆ご利用特典

- 30名様以上・・・かりゆしホテルズ ペアランチ券1組
- 50名様以上・・・かりゆしホテルズ ペアディナー券1組
- 100名様以上・・・かりゆしホテルズ 宿泊券1組
- マイクロバス(お迎えのみ・27名乗り・先着順)
- ホテル特製横断幕
- 駐車料金無料サービス
- 常設設備使用料無料サービス(映像・音響機器類)

お問い合わせ・ご予約は

沖縄かりゆしアーバンリゾート・ナハ 宴会営業 TEL. **098-869-8302**

〒900-0016 沖縄県那覇市前島3-25-1 www.kariyushi-urban.jp

駐車料金無料! ※ホテル専用駐車場とまりんパーキングをご利用になり、駐車券はホテルまでお持ちください

かりゆしキューイジース ビュッフェ

タラバガニとグレープフルーツのサラダ

チーズ盛り合わせ

スモークサーモン(カッティングサービス) OR 生ハム(カッティングサービス)

魚介類のブイヤベース スープガーリックトースト添え

オニ手長海老のビザ仕立て

牛舌の赤ワイン煮込みフィットチーネ添え

仔羊のショートロインのロースト粒マスタードソース

グリーンカレーバターライス添え

フルーツ盛り合せ

ブティスウィーツ盛り合わせ

かりゆしキューイジース コース

— Amuse gueule —

一口のお楽しみ

— 1st Hors-d'oeuvre —

真鯛のマリネ・かぼす風味のドレッシングキャビア添え

— 2nd Hors-d'oeuvre —

鴨胸肉のロースト・ドライいちぢくと共に

— Poisson —

オマール海老とホタテのポワレ、アメリカンソース

— Granité —

お口直しの一品

— Entrée —

特選牛フィレ肉のステーキ、フォアグラを添えてポルトワインが香る赤ワインソース

— Dessert / Pain / Café —

チョコレートタルトとフランポワーズマカロンのマリアージュ

URBAN
アーバンで乾杯!
CHEERS!