

プラン限定 *Option Menu*
オプションメニュー

- 表示価格はおひとり様の料金です
- 器が変更になる場合がございます
- 忘新年会プランのご利用に限りです
- ⑤マークの写真は5名様盛りです
- 他メニューもございますのでご相談ください (表示価格はサービス料、税込)



二種ザーサイ盛り合わせ 250円



海老蒸し餃子と東天紅肉焼売 500円



海老のチリソース煮込み 550円



漬物盛り合わせ 380円



う巻き玉子 500円



珍味三種(烏賊塩辛・南蛮しらす・牛握り) 550円



オレンジ風味のティラミス 500円



クラシックショコラ 800円



スイーツセレクション 1,000円

二次会プラン

ご宴会の余韻をそのままに…。
ホテルなら移動もスムーズです。

bar LOTUS バー「ロータス」
8F 17:00~23:00



オードブル・飲み放題付き
おひとり様 (120分)

4,000円
(サービス料、税込)

※延長の場合、30分ごとに500円(サービス料、税込)を申し受けます



ドライスナック・飲み放題付き
おひとり様 (90分)

3,500円
(サービス料、税込)

ゆったり宿泊プランのご案内

忘・新年会をご利用の皆様に、朝食付きの特別プランです。
全ルーム室内環境を整える加湿機能付き空気清浄機完備。



ツインルーム (1泊・朝食付き)
1室おふたり様ご利用料金

17,000円
(サービス料、税込)



シングルルーム (1泊・朝食付き)

9,500円
(サービス料、税込)

朝食：和洋ビュッフェ [1Fダイニングレストラン ザ・キャッスル]
※感染症予防対策を徹底し実施しております

感染症予防の取り組み

安全安心な環境づくりに
努めてまいります。
ご理解・ご協力を
よろしくお願いいたします。



- ・手指の消毒
- ・テーブル、メニュー等よく触れる箇所の消毒



- ・席数を減らし、テーブルの間隔を空ける
- ・定期的な会場換気



- ・スタッフのマスク着用・検温と体調報告
- ・会計時コイントレーを使用

— 発熱されているお客様、または体調の優れないお客様は、ご来館をご遠慮くださいますようお願いいたします —

Akita Castle Hotel 秋田キャッスルホテル

秋田市中通1丁目3-5 www.castle-hotel.jp

ご予約・お問い合わせは
宴会予約係までどうぞ Tel. 018-834-1141

Fax. 018-831-0518 (予約専用) sales@castle-hotel.co.jp



洋食

こだわり食材を使った、風味豊かなお料理の数々。

洋風会席コース

- ①冬の洋風前菜盛り合わせ
・タラバ蟹と北寄貝のグラス 白バルサミコジュレと共に
・自家製パテとケーキサレ
- ②炙り鮭とイカソーメンの彩りサラダ 橙のドレッシング
- ③あさりのフラン 南仏風 ルイユ*と一緒に
- ④カサゴと帆立貝のフリット みぞれあんかけ 香味野菜を添えて
- ⑤豚ロース肉のスパイシーグリル 温野菜飾り ガーリック醤油ソース
- ⑥若鶏とセリ入り七穀麺

お料理
全6品

※ ルイユ…にんにくと卵黄、オリーブオイルを使用したマヨネーズ風ソース
入荷状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます

飲み放題
付き!
(120分)

おひとり様
[個人盛スタイル]

7,000円
(サービス料、税込)

ご予約制 20名様より承ります
人数に合わせてご希望の会場をご用意いたします

感謝をつむぐ

50th
Anniversary

秋田キャッスルホテル

忘年会・新年会プラン

2020年
11/24^日

2021年
1/31^日



日本料理

秋田車屋コース

上質な旬の美味をお楽しみください。

飲み放題付き!
(120分)

日本料理 秋田車屋

お料理 全7品

①前 菜：大根やわか煮 木の子ソース掛け 色野菜
鯨寄せ 柚子チーズ 牛肉おから
海老酒入り 辛し蒟蒻 肉味噌
丸十オレンジ煮 揚げ銀杏

② 椀：舞茸土瓶蒸し
安平 粟麴 ミツ葉 酢橘

③造 り：旬の魚と珍味 芽物一式

④焼 物：鯖味噌幽庵焼
ホンビノス貝香味焼
牛蒡新引き揚げ 南蛮しらす合わせ
小松菜明太掛け

⑤温 物：和牛と米の娘ぶたのしゃぶしゃぶ
野菜いろいろ 割ポン酢

⑥強 肴：握り寿し
中トロ 牛肉たたき 玉子焼
鰯又はかんぱち ガリ

⑦食 事：天麩羅本荘うどん
冷やかけ本荘うどん 長葱 ミツ葉
天麩羅 海老 舞茸 海苔(大葉)

入荷状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます

おひとり様
[個人盛スタイル]

8,500円
(サービス料、税込)

ご予約制 20名様より承ります
人数に合わせてご希望の会場をご用意いたします



中国料理

東天紅コース

本格的な中国料理をフルコースで。

飲み放題付き!
(120分)

東天紅 TOH-TEN-KOH

お料理 全7品

①四喜冷盤
季節の冷菜四種盛り合わせ

②点心双品
点心二種盛り合わせ

③紅焼魚翅
フカヒレのトロみスープ

④乾焼明蝦
大海老のチリソース煮

⑤黒醋鶏塊
鶏肉と根菜のスパイシー黒酢炒め

⑥什景炒麵
五目餡かけ焼きそば

⑦杏仁豆腐
フルーツ入り杏仁豆腐

④⑤⑥は盛り込み料理
※盛り込み料理はスタッフがお取り分けいたします

入荷状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます

おひとり様
[盛り込みスタイル]
(一部個人盛)

8,500円
(サービス料、税込)

ご予約制 20名様より承ります
人数に合わせてご希望の会場をご用意いたします



洋食

おひとり分ずつの洋風華皿コース

バラエティーに富んだ美味しさです。

飲み放題付き!
(120分)

①クラシックなレバーパテとオリーブ
パン・ド・カンパーニュを添えて アイユソース

②秋田沖真鯛と帆立貝の燻製 カクテル仕立て 菜園風

③若鶏と香味野菜のバブール※1 甘辛ソース

④カスレ※2

⑤金目鯛と有頭海老のパワレ ハーブ飾り
イタリアンドレッシングとヴィンコットの二色ソース

⑥冬野菜と牛肉の柔らか蒸し 和風トリュフソース

⑦ホテル特製キーマカレーと高菜ライス

※1 バブール…蒸し料理のこと
※2 カスレ……肉類と共に長時間煮込んで作る豆のシチュー

入荷状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます

おひとり様
[個人盛スタイル]

8,500円
(サービス料、税込)

ご予約制 20名様より承ります
人数に合わせてご希望の会場をご用意いたします

プラン限定

全コースお得な120分飲み放題付き!

ビール、焼酎、ウイスキー、ハイボール、レモンサワー、日本酒、梅酒、カクテル(6種)、ノンアルコールビール、ノンアルコールカクテル(2種)、ソフトドリンク各種

さらに +500円 (サービス料、税込) **でワイン飲み放題**