

# 忘年会 新年会



2024 12.1 Sun  
 2025 2.28 Fri  
 ホテルラシーネ新前橋



※掲載の写真はイメージです

全8品 和洋コース お一人様 6,000円

- 【和食】  
前菜 季節の前菜盛合せ  
(牡蠣酒蒸しちり酢掛け とび子 鯛照り焼き 焼椎茸 海老 銀杏)
- 造り 本日のお造り づけ二種の味わい
- 変鉢 鰻と鶏の柚子味噌ソース掛け
- 食事 鮭いくら御飯 一口蕎麦
- 【洋食】  
冷製料理 チキンエスカベッシュ・テリーヌ・シーフードマリネ
- 温製料理 カレー風味のシーフードマカロニグラタン
- 肉料理 中華風豚角煮
- デザート 洋ナシプリン

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

### 1,500円プラン(ソフトドリンクのみ)

ウーロン茶/オレンジジュース/コーラ/ジンジャーエール  
 ノンアルコールビール

※入荷状況により変更になる場合がございます



※掲載の写真はイメージです

全7品 和洋コース お一人様 5,000円

- 【和食】  
前菜 季節の前菜盛合せ  
(牡蠣フライ 蓮根煎餅 河豚皮煮凝り 人参きんぴら)
- 造り 鮭葱とろ和え
- 変鉢 牛すじ大根の旨煮
- 食事 山葵おろし菜味蕎麦
- 【洋食】  
冷製料理 ショートパスタトンノ和え・紋甲イカマリネ・イタリアンソーセージ
- 肉料理 チキンステーキシャリアピンソース
- デザート チョコレートムース



※掲載の写真はイメージです

全8品 和洋コース お一人様 7,000円

- 【和食】  
前菜 旬の和食前菜盛合せ  
(鱈柚庵焼き 串打ち三種 紅茶鴨 サーモン奉書巻き 河豚皮煮凝り)
- 造り 本日のお造り 二種盛り
- 変鉢 吉次唐揚げと九条葱のみぞれ餡掛け
- 食事 いくらのちらし寿司 海老天蕎麦
- 【洋食】  
冷製料理 燻製帆立・パンプキンムース・ローストビーフ
- 温製料理 浅利チャウダーとショートパスタのパイ包み焼き
- 肉料理 牛バラビール煮込み
- デザート ブチガトーとフルーツ盛り合わせ

■全ての料金には、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。