

秋の宴会プラン 2025 9.1 mon ▶ 2025 11.30 sun



※掲載の写真はイメージです

全8品 和洋コース お一人様 7,700円

- 【和食】
前 菜 胡麻豆腐 木野子白和え 鰻白焼き 出し巻き 有頭海老
小芋衣かつぎ 人参きんぴら 揚げいわし 揚げ銀杏
造 り 三種盛り(鮪 鰹 甘海老) 妻物一式
変 鉢 鮭柚庵焼き いくらおろし 豚ばら肉の味噌田楽
食 事 炊き込み御飯 一口蕎麦
- 【洋食】
オードブル ハモンセラーノとズッキーニのパスタ風サラダ
魚介料理 アクアパッツァ
メイン 牛サーロインのボワレソースデュクセル
デザート プチガトーとフルーツ盛り合わせ

全8品 和洋コース お一人様 6,200円

- 【和食】
蒸し物 鶏の丸仕立て
造 り 二種盛り(鮪 サーモン) 黄味醤油 妻物一式
変 鉢 鰻白焼きと焼鮭有馬山椒と焼茄子二種のソースにて
食 事 舞茸天蕎麦
- 【洋食】
オードブル 鳥賊バジルマリネ ポークリエット 甘エビのエスカベッシュ
鶏肉料理 鶏モモ肉バロティーマグリビッシュソースサラダ添え
豚肉料理 ポークブレゼ3種のきのこデミクリームソース
デザート マロンパバロア



※掲載の写真はイメージです



※掲載の写真はイメージです

全7品 和洋コース お一人様 5,200円

- 【和食】
前 菜 手羽先柔らか煮 秋刀魚柚庵焼き 有頭海老 茄子田楽
木の葉南瓜 おくら煎餅 揚げ銀杏
造 り 鰹の葱とろ和え胡麻風味
変 鉢 秋鮭の酒蒸し
食 事 なめこ薬味うどん
- 【洋食】
オードブル 魚介とインカのめざめバジル和えパプリカピクルス添え
メイン 鶏モモ肉のヴァーブルトマトとブロッコリーのソース
デザート チョコレートパバロア

■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。■会場利用時間は9:00～21:00となります。
■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。■食材の入荷によりお料理の内容が変更になる場合がございます。

Free Drink

フリースタイル
2時間まで各種飲み放題

2,300円プラン

ビール(キリン)/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



ホテル ラシーネ新前橋

TEL.027-251-1144

会議・宴会予約【予約受付 am9:00 - pm7:00】

<http://hotel-racine.co.jp>

〒371-0844 群馬県前橋市古市町1-35-1

■JR 新前橋駅より徒歩3分
■前橋ICよりお車で10分

※暴力団関係者の利用をお断りします。
※ホテルラシーネ新前橋は、飲酒運転厳禁運動を推進して
おります。飲酒後の運転はご遠慮ください。
※20歳未満のお客さまへのお酒の提供は致しません。