

2025 12.1 mon

2026 2.28 sat

忘 新 年 会 プ ラ ン

Free Drink

フリーストック

2時間まで各種飲み放題

2,300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



6,200円

7,700円

5,200円

※掲載の写真はイメージです

和洋
7品 お1人様 5,200円

【和食】

前 菜 河豚皮と青葱の胡麻風味
牡蠣フライタルタルソース
鯛 人参きんぴら 零余子

造 り 鮭柚子胡椒和え

変 鉢 赤魚若狭焼き
海老クリームソース 小芋ソース

食 事 薬味蕎麦

【洋食】

オードブル ミートローフサラダ添え
柑橘ドレッシングで

メイン 鶏モモ肉のポワレ
根菜のピューレと豆乳チーズソース

デザート ストロベリーババロアと
チョコレート焼き菓子

和洋
8品 お1人様 6,200円

【和食】

蒸し物 牛すじ旨煮 小角野菜色々

造 り 二種盛り(鮭 鯛)

変 鉢 鮭と牡蠣の酒蒸し
小芋ソース 柚子味噌ソース

食 事 海老天蕎麦

【洋食】

オードブル サーモンムース 鴨生ハム
海老と小柱バルサミコ和え ピンチョス

魚料理 紅鮭カダイフ包み 昔のクリームソース

メイン 豚バラ肉ソフト燻製 チミチュリソース

デザート プランマンジェと本日のカットケーキ

和洋
9品 お1人様 7,700円

【和食】

前 菜 節若狭焼き 河豚ちり酢 蟹爪黄味揚げ
有頭海老 出し巻き 鴨ロース白煮
つぶ貝 千枚漬け

造 り 三種盛り(鮭 サーモン 烏賊)

変 鉢 鮭柚庵焼き 蟹真丈湯葉巻き
柚子味噌クリーム 海老ソース

食 事 ちらし寿司 一口蕎麦

【洋食】

オードブル 野菜のムース
パンチェッタとブロッコリーのマリネ
ピンチョス 鶏胸コチュジャン和え

魚料理 カレイと牡蠣のムニエル サフランソース

メイン 牛サーロインポワレと
牛ホホ肉ブレゼのミルフィーユ

デザート プチガトーとフルーツ盛り合わせ
コーヒー

■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。



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

■J R 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、飲酒運転追放運動を推進して
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。