

春の宴会

2026 3.1 sun



2026 5.31 sun

プラン

Free Drink

フリードリンク

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



※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 しらすと桜海老菜の花浸し
有頭海老 出し巻き 紅茶鴨
飯蛸 空豆天 浅利牛蒡

造り 鮪葱とろ掛け

変鉢 赤魚煮付け ポテトソース
筍 茄子 トマト グリンピース 海老粉

食事 薬味茶蕎麦

【洋食】

オードブル チキンエスカベッシュ
海老チリマヨ和え ポローニヤハム

メイン 鶏モモヴァープールプロヴァンス風

デザート チョコレートババロアと季節のフルーツ

和洋
8品 お1人様 6,200円

【和食】

蒸し物 浅利白味噌クリーム仕立て
筍 椎茸 揚じゃが

造り 鮪葱とろ和え 炙り鮪ちり酢掛け

変鉢 サーモン酒蒸し 揚野菜
オランダズソース えんどう豆ソース 海老粉

食事 しらす茶蕎麦

【洋食】

オードブル ガーリックハーブチキン
合鴨パストラミ アボカドと鳥賊のマリネ

鶏肉料理 鶏モモと蒸し野菜のトマトクリームソース

豚肉料理 豚バラの中華風煮込み

デザート 抹茶ババロアと一口焼き菓子

和洋
9品 お1人様 7,700円

【和食】

前菜 桜海老と菜の花の和え物 鰹白焼き
出し巻き 串打ち三種 筍木の芽味噌

造り 鯛松皮造り 鮪

変鉢 甘鯛 海老 茄子 九条葱
海老ソース ポテトソース

食事 炊き込み御飯 一口茶蕎麦

【洋食】

オードブル パテドカンパーニュ 鮪カルパッチョ キッシュ

鶏肉料理 赤城鶏クリーム煮パイ包み焼き

牛肉料理 ビーフプレゼデミトマトソース

デザート プチガトーとフルーツ盛り合わせ
コーヒー

■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。■全ての料金には、サービス料・消費税が含まれております。
■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。■人数・ご予算に応じてオリジナルメニューもご用意致しますのでお気軽にご相談ください。
■二次会もご用意しております。お気軽にご相談ください。■会場利用時間は9:00~21:00となります。■プランは20名様より承ります。



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。