

追加料理



海鮮味覚箱 2,500円
本ズワイガニ塩ゆで
特大牡丹海老刺身
雲丹・イクラ握り寿司



厳選花海老の
チリソース
1,500円



特選握り寿司
鯛大とろ・イクラ・雲丹 1,500円



アレニエステーキ 1,500円

お祝いに



阿波尾鶏手羽先スパイシー揚げ 1,000円



北海道夢の大地豚ポークジンジャー 1,000円



厳選帆立ペーコンタルソース 1,000円



殻付き海老のスパイシー揚げ 1,000円



鮭のチャンチャン焼陶板 1,000円



北海道じゃが芋バター陶板焼き 1,000円



真鯛の姿盛
真鯛の塩釜焼 各7,500円
1台(6-8名様用)
その他各種ご相談承ります

ご案内

| | 洞爺湖万世閣 ホテルレイクサイドテラス | 登別万世閣 | 定山溪万世閣 ホテルミリオーネ |
|------------------------------------|---|---|--|
| 一次会飲み放題 120分 | 1名につき 3,300円 税込 ワイン(赤・白)追加の場合+550円 | ●瓶ビール ●ウイスキー ●日本酒 ●焼酎 甲類・麦・芋 | ●炭酸水 ●ソフトドリンク オレンジジュース・コーラ・烏龍茶 |
| コンパニオン(洋装) 120分 ※2名以上より承ります。 | 1名につき 16,500円 延長料金 30分 4,000円 別途車代(税込15,000円/1台)発生の場合あり | 1名につき 15,000円 延長料金 30分 4,000円 | 1名につき 13,000円 延長料金 30分 3,500円 |
| 二次会飲み放題 | 個室宴会場(カラオケ機付き) 90分 3,300円 瓶ビール・日本酒・炭酸水 ・ウイスキー・焼酎(甲類・麦・芋) ・ソフトドリンク(オレンジジュース・コーラ・烏龍茶) | しらかば 60分 3,000円 90分 4,000円 ビール・ワイン(赤・白)・サワー・焼酎(麦・芋) ・日本酒・ウイスキー・ソフトドリンク各種 セルフサービス制 | カラオケボックス 60分 2,200円税込 アラビアンナイト 90分 3,300円税込 焼酎(甲類)・ウイスキー・ ソフトドリンク(オレンジジュース・烏龍茶) |
| その他オプション | ●長寿セット(ちゃんちゃんこ、頭巾、座布団セット) ※選暦・古希・喜寿・米寿・卒寿 ●宴会場用カラオケ機器 ●花束(花かご) ●ホールケーキ ●団体送迎バス | | 料金は人数や大きさにより異なります。 事前にお問い合わせください。 |

※上記はお一人様料金です。※コンパニオン、二次会のご利用は事前にお問い合わせのうえ、予約時にお申し込みください。



洞爺湖万世閣
ホテルレイクサイドテラス
北海道虻田郡洞爺湖町洞爺湖温泉21番地
◀https://www.toyamanseikaku.jp



登別温泉
登別万世閣
北海道登別市登別温泉町21番地
◀https://www.noboribetsu-manseikaku.jp



定山溪万世閣
ホテルミリオーネ
北海道札幌市南区定山溪温泉東3丁目
◀https://www.milione.jp

夕食ビュッフェの団体利用についてはお問い合わせください。

3館共通ナビダイヤル
ご予約・お問い合わせ 0570-08-3500

85th
ANNIVERSARY
万世閣ホテルズ



日本の
四季を
味わう。

万世閣ホテルズの
宴会プラン

8名様より承ります

2026年4月1日
▶9月30日



定山万世閣
ホテル ミリオネ

華 - はな -

- 【前菜】 鱧イクラ 帆立雲丹 信田わらび
 落の胡麻浸し 鱧しば焼き
 数の子正油漬け
- 【造里身】 鮪 鱒 平目 真烏賊 南蛮海老
 芽物一式 山葵
- 【焼物】 サロマ黒牛木の葉陶板焼き
 南瓜 ブラックベッパー ピンクベッパー
 粟麩 ズッキーニ バター 胡麻正油
- 【強肴】 目抜き小鍋味噌仕立て
 白菜 水菜 ジャが芋 豆腐 榎木茸
 笹がき牛蒡 大根 人参 湿地茸
- 【煮物】 海老つみれ 海老芋 蓮根 麩 蕨
- 【蒸し物】 茶碗蒸し 鶏肉 海老 筍 銀杏 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】 白身魚の南部揚げ 海老黄味揚げ
 青唐 素塩 レモン
- 【酢物】 ホワイトアスパラ柚子甘酢
 菜の花松前 ずわい蟹
- 【御飯】 鶏牛蒡五日御飯
- 【留椀】 田舎仕立て
- 【香の物】 胡麻昆布 タタキ牛蒡
- 【デザート】 ショコラムース コーヒーゼリー
 ホイップクリーム

河内湖万世閣
ホテル レイクサイドテラス
登別温泉
登別万世閣

咲 - さき -

- 【先附】 アスパラ豆腐 アスパラ ラディッシュ 山葵 旨出汁
- 【前菜】 鱧焼漬け 馬頭鯛ずんだ焼き
 赤烏賊木の芽焼き 玉蜀黍真丈
 インゲン胡麻ピン掛け
- 【造里身】 鮪中とろ 平目 鱒
 蝦夷マイ貝 牡丹海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】 海鮮陶板焼き
 蟹爪 鮭 カレイ 帆立貝 玉葱 二色パブリカ
 バター 味噌たれ
- 【強肴】 十勝牛ハハリ鍋
 水菜 大根 椎茸 榎木茸 木耳 京揚げ
- 【蓋物】 蝦夷鮑福良煮 長芋 人参 絹さや 木の芽
- 【蒸し物】 茶碗蒸し雲丹餡掛け
 鶏肉 海老 椎茸 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】 蟹場蟹天婦羅 穴子磯揚げ
 茄子 獅子唐 レモン 梅塩
- 【酢物】 鯉レモン締め タコ頭マリネ
 赤玉葱 スナップエンドウ ミニトマト
- 【御飯】 山菜五日御飯 帆立時雨煮
- 【留椀】 田舎仕立て 豆腐 若布 長葱 白玉麩
- 【香の物】 二種盛り
- 【デザート】 雪の下人參とオレンジのゼリー
 チョコブラウニー ホイップクリーム ミント



彩 - あや -

- 【前菜】 鱧イクラ 帆立雲丹 信田わらび
 落の胡麻浸し 鱧しば焼き 数の子正油漬け
- 【造里身】 鮪 鱒 真烏賊 南蛮海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】 夢の大地豚肩ロース木の葉陶板焼き
 南瓜 ブラックベッパー ピンクベッパー 粟麩 ズッキーニ バター 胡麻正油
- 【強肴】 寄せ小鍋味噌仕立て
 鮭 鯛 田舎鶏 白菜 水菜 ジャが芋
 笹がき牛蒡 大根 人参 湿地茸 榎木茸
- 【煮物】 海老つみれ 海老芋 蓮根 麩 蕨
- 【蒸し物】 茶碗蒸し 鶏肉 海老 筍 銀杏 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】 白身魚の南部揚げ 海老黄味揚げ 青唐 素塩 レモン
- 【酢物】 ホワイトアスパラ柚子甘酢 菜の花松前 ずわい蟹
- 【御飯】 鶏牛蒡五日御飯
- 【留椀】 田舎仕立て
- 【香の物】 胡麻昆布 タタキ牛蒡
- 【デザート】 ショコラムース コーヒーゼリー
 ホイップクリーム



蒼 - あお -

- 【先附】 アスパラ豆腐 アスパラ ラディッシュ 山葵 旨出汁
- 【前菜】 鱧焼漬け 馬頭鯛ずんだ焼き 赤烏賊木の芽焼き
 玉蜀黍真丈 インゲン胡麻ピン掛け
- 【造里身】 鮪 平目 烏賊 甘海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】 十勝牛陶板焼き 玉葱 湿地茸 二色パブリカ 味噌たれ バター
- 【強肴】 ルスツ豚塩燻鍋 キャベツ 水菜 長葱 榎木茸 木耳 豆腐
- 【蓋物】 カスベ煮付け 大根 人参 絹さや 木の芽
- 【蒸し物】 茶碗蒸し蟹餡掛け 鶏肉 海老 椎茸 栗 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】 ずわい蟹天婦羅 穴子磯揚げ 茄子 獅子唐 レモン 梅塩
- 【酢物】 鯉レモン締め タコ頭マリネ 赤玉葱 スナップエンドウ ミニトマト
- 【御飯】 山菜五日御飯 帆立時雨煮
- 【留椀】 田舎仕立て 豆腐 若布 長葱 白玉麩
- 【香の物】 二種盛り
- 【デザート】 雪の下人參とオレンジのゼリー
 チョコブラウニー ホイップクリーム ミント



瑞 - みず -

- 【前菜】 つくね田楽 烏賊とオクラ黄金和え 落の胡麻浸し
 しらす真丈 信田わらび 鱧のしば焼き
- 【造里身】 鮪 鱒 南蛮海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】 北海道産鮭とベーコンの陶板焼き
 キャベツ 玉葱 パブリカ バター 葱塩タレ
- 【強肴】 田舎鶏小鍋正油仕立て
 白菜 水菜 湿地茸 榎木茸 豆腐 笹がき牛蒡 大根 人参
- 【煮物】 海老つみれ 海老芋 蓮根 麩 蕨
- 【蒸し物】 茶碗蒸し 鶏肉 海老 筍 銀杏 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】 白身魚の南部揚げ 海老黄味揚げ 青唐 素塩 レモン
- 【酢物】 ホワイトアスパラ柚子甘酢 菜の花松前 ずわい蟹
- 【御飯】 鶏牛蒡五日御飯
- 【留椀】 田舎仕立て
- 【香の物】 胡麻昆布 タタキ牛蒡
- 【デザート】 ショコラムース コーヒーゼリー
 ホイップクリーム



萌 - もえ -

- 【前菜】 鱧焼漬け 馬頭鯛ずんだ焼き 赤烏賊木の芽焼き
 玉蜀黍真丈 インゲン胡麻ピン掛け
- 【造里身】 鮪 平目 甘海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】 ホッケ葱味噌焼き ゼンマイ当座煮 蓮根酢漬け
- 【強肴】 知床鶏レモン鍋 キャベツ 水菜 長葱 榎木茸 木耳 豆腐
- 【蓋物】 豚角煮 大根 人参 絹さや 辛子
- 【蒸し物】 茶碗蒸し金餡掛け 鶏肉 海老 椎茸 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】 蟹爪天婦羅 アスパラ真丈黄味揚げ 茄子 獅子唐 レモン 梅塩
- 【酢物】 鯉レモン締め タコ頭マリネ 赤玉葱 スナップエンドウ ミニトマト
- 【御飯】 山菜五日御飯 帆立時雨煮
- 【留椀】 田舎仕立て 豆腐 若布 長葱 白玉麩
- 【香の物】 二種盛り
- 【デザート】 雪の下人參とオレンジのゼリー
 チョコブラウニー ホイップクリーム ミント

