

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  
蟹丹・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・蟹丹 1,500円



牛ヒレステーキ  
粒マスタードソース 1,500円

お祝いに



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



厳選帆立チャンチャン焼き  
1,000円



厳選帆立香彩炒め  
1,000円



厳選帆立ペーコンタルソース  
1,000円



香味野菜と鶏のサラダ  
1,000円



蒸し鶏のパンパンジー  
1,000円



スモークサーモンカルパッチョ  
1,000円

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 <small>税込</small> 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 ●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 15,000円 <small>税込</small> 延長料金 30分 4,000円 <small>税込</small>	1名につき 15,000円 <small>税込</small> 延長料金 30分 4,000円 <small>税込</small>	1名につき 13,000円 <small>税込</small> 延長料金 30分 3,500円 <small>税込</small>
二次会飲み放題	個室宴会場(カラオケ機付き) 90分 3,300円 <small>税込</small> 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)	ROWAN FOOD HALL SECOND 60分 2,500円 <small>税込</small>   90分 3,500円 <small>税込</small> ビール・ハイボール・ワイン(赤・白)・サワー 焼酎(甲類・麦・芋)・日本酒・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 <small>税込</small> アラビアンナイト 90分 3,300円 <small>税込</small> 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) ※選べる古希・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.millione.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。

# 花宴

Hananoen

万世閣ホテルズの  
宴会プラン

2025年  
4月1日~9月30日

8名様より  
承ります

日本の四季を味わう。





咲 - さき -

- 【先附】枝豆腐 生蟹丹 ラディッシュ 山葵 旨出汁
- 【前菜】貝磯和え 赤烏賊黄金焼き 海老黄味寿司 玉蜀黍真丈 アスパラマヨピン掛け
- 【造里身】鮪中とろ 真鯛 ハマチ 蝦夷バイ貝 牡丹海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】合鴨陶板焼き 玉葱 湿地 長葱 パター 味噌たれ
- 【強肴】十勝彩美牛しゃぶしゃぶ キャベツ 水菜 長葱 榎木 木耳 豆腐 はん酢 万能葱 紅葉卸し
- 【蓋物】蝦夷鮑甘辛煮 大根 里芋 スナップエンドウ 木の芽
- 【蒸し物】茶碗蒸し金餡掛け 鶏肉 海老 椎茸 栗 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】蛸頭磯揚げ 大海老香梅揚げ 茄子 獅子唐 レモン 赤紫蘇塩
- 【酢の物】鰻レモン締めと北寄貝焼霜 昆布菜類 パプリカ酢漬け 土佐酢
- 【御飯】山菜五目御飯
- 【留椀】田舎仕立て 【香の物】二種盛り
- 【デザート】日向夏ゼリーと酢橘チーズケーキ

華 - はな -

- 【前菜】身欠鰻雲丹味噌 芋真丈 赤海老若草焼き しらす熨斗 真烏賊三升漬け 蕨胡麻浸し
- 【造里身】鮪中とろ 鯛 ハマチ 帆立貝 南蛮海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】鱈青菜焼杉板包み 蕨金平 はじかみ
- 【強肴】サロマ黒牛小鍋正油仕立て 白菜 水菜 湿地 榎木 長葱 豆腐 笹がき牛蒡 大根 人参
- 【煮物】湯葉真丈 丸大根 旨煮海老 笹藪 麩
- 【蒸し物】鱈茶碗蒸し 鶏肉 海老 筍 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】旬菜牛蒡かき揚げ 眼張天婦羅 枝豆ハンペン 青唐 大姜 天つゆ
- 【酢の物】鴨スモークサラダ仕立て 四季彩葉 胡麻ドレッシング
- 【御飯】五目蟹御飯
- 【留椀】田舎仕立て
- 【香の物】大根と若布のしば漬け 刻み菜
- 【デザート】林檎とさつま芋のカステラ 苺ホイップクリーム 小倉いちご



蒼 - あお -

- 【先附】枝豆腐 生蟹丹 ラディッシュ 山葵 旨出汁
- 【前菜】貝磯和え 赤烏賊黄金焼き 海老黄味寿司 玉蜀黍真丈 アスパラマヨピン掛け
- 【造里身】鮪 真鯛 ハマチ 甘海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】カジキマグロ陶板焼き 玉葱 椎茸 ビーマン パター 味噌たれ
- 【強肴】十勝彩美牛しゃぶしゃぶ キャベツ 水菜 長葱 榎木 木耳 豆腐 はん酢 万能葱 紅葉卸し
- 【蓋物】知床鶏とメークインのバター煮 丸人参 隠元 黒胡椒
- 【蒸し物】茶碗蒸し金餡掛け 鶏肉 海老 椎茸 栗 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】蛸頭磯揚げ 海老香梅揚げ 茄子 獅子唐 レモン 赤紫蘇塩
- 【酢の物】鰻レモン締めと帆立貝焼霜 昆布菜類 パプリカ酢漬け 土佐酢
- 【御飯】山菜五目御飯
- 【留椀】田舎仕立て
- 【香の物】二種盛り
- 【デザート】日向夏ゼリーと酢橘チーズケーキ



彩 - あや -

- 【前菜】身欠鰻雲丹味噌 芋真丈 赤海老若草焼き しらす熨斗 真烏賊三升漬け 蕨胡麻浸し
- 【造里身】鮪 鯛 帆立貝 真烏賊 南蛮海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】鱈青菜焼杉板包み 蕨金平 はじかみ
- 【強肴】夢の大地豚小鍋正油仕立て 白菜 水菜 湿地 榎木 長葱 豆腐 笹がき牛蒡 大根 人参
- 【煮物】湯葉真丈 丸大根 旨煮海老 笹藪 麩
- 【蒸し物】茶碗蒸し 鶏肉 海老 筍 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】旬菜牛蒡かき揚げ 眼張天婦羅 枝豆ハンペン 青唐 大姜 天つゆ
- 【酢の物】北寄貝めかぶ和え 柚子蒟蒻 胡瓜 合せ酢
- 【御飯】五目蟹御飯
- 【留椀】田舎仕立て
- 【香の物】大根と若布のしば漬け 刻み菜
- 【デザート】林檎とさつま芋のカステラ 苺ホイップクリーム 小倉いちご



萌 - もえ -

- 【前菜】貝磯和え 赤烏賊黄金焼き 海老黄味寿司 玉蜀黍真丈 アスパラマヨピン掛け
- 【造里身】鮪 真鯛 甘海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】銀鱈山椒味噌焼き セロリオイル炒め 酢蓮根
- 【強肴】ルスツ羊蹄豚うどんすき キャベツ 水菜 長葱 榎木 木耳 うどん
- 【蓋物】知床鶏とメークインのバター煮 丸人参 隠元 黒胡椒
- 【蒸し物】茶碗蒸し金餡掛け 鶏肉 海老 椎茸 栗 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】蛸頭磯揚げ 海老香梅揚げ 茄子 獅子唐 レモン 赤紫蘇塩
- 【酢の物】鰻レモン締めと帆立貝焼霜 昆布菜類 パプリカ酢漬け 土佐酢
- 【御飯】山菜五目御飯
- 【留椀】田舎仕立て
- 【香の物】二種盛り
- 【デザート】日向夏ゼリーと酢橘チーズケーキ



瑞 - みず -

- 【前菜】身欠鰻雲丹味噌 芋真丈 赤海老若草焼き しらす熨斗 真烏賊三升漬け 蕨胡麻浸し
- 【造里身】鮪 鯛 南蛮海老 芽物一式 山葵
- 【焼物】鱈青菜焼杉板包み 蕨金平 はじかみ
- 【強肴】知床鶏小鍋正油仕立て 白菜 水菜 湿地 榎木 長葱 豆腐 笹がき牛蒡 大根 人参
- 【煮物】湯葉真丈 丸大根 旨煮海老 笹藪 麩
- 【蒸し物】茶碗蒸し 鶏肉 海老 筍 蒲鉾 三つ葉
- 【揚物】旬菜牛蒡かき揚げ 眼張天婦羅 枝豆ハンペン 青唐 大姜 天つゆ
- 【酢の物】北寄貝めかぶ和え 柚子蒟蒻 胡瓜 合せ酢
- 【御飯】五目蟹御飯
- 【留椀】田舎仕立て
- 【香の物】大根と若布のしば漬け 刻み菜
- 【デザート】林檎とさつま芋のカステラ 苺ホイップクリーム 小倉いちご

