

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
鮎大とろ・イクラ・雲丹 **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



日本の
四季を味わう。

花宴

Hananoen

万世閣ホテルズの
宴会プラン

8名様より
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



厳選帆立ベーコンタルタルソース
1,000円



香味野菜と鴨のサラダ
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 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 税込 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 税込 延長料金 30分 4,000円	1名につき 13,000円 税込 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 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)	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(芋・麦・米) ・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) ※選膳・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。

3館共通ナビダイヤル

ご予約・お問い合わせ



0570-08-3500

2025年10月1日 ▶ 2026年3月31日



洞爺湖万世閣
ホテルレイクサイドテラス
登別温泉
登別万世閣

咲 - さ き -

- 【先付】蟹味噌豆腐 蟹棒肉 法蓮草 旨出汁
【前菜】カレイ山わさび和え 烏賊唐墨焼き 角食明太クリーム 里芋柚子味噌田楽 アボカドクリーム寄せ
【造り身】鮪中とろ 鯛 帆立貝 甘海老 芽物一式 山葵
【焼物】きんき陶板焼き 玉葱 湿地 インカの日覚め バター ほん酢
【強肴】十勝牛すき鍋 白菜 春菊 桜木 椎茸 豆腐 うどん 卵
【蓋物】鴨葱味噌煮 大根 人参 蒔
【蒸し物】茶碗蒸し金餡掛け 鶏肉 海老 栗 蒲鉾 三つ葉
【揚物】大海老天婦羅 零余子真丈東寺揚げ 薩摩芋 獅子唐 レモン アロニア塩
【酢の物】蛸頭と野菜のマリネ 南瓜 蓮根 ピーツ ブロッコリー
【御飯】鮭五日御飯 鰯イクラ 油揚げ 人参 牛蒡 ひじき
【留枕】田舎仕立て なめこ 小葱 巻麴
【香の物】二種盛り
【デザート】水羊羹 黒蜜ときな粉のケーキ 柚子わらび餅 ホイップクリーム クコの実 抹茶蜜

定山溪万世閣
ホテルミリオーネ

華 - は な -

- 【先付】数の子オクラトロロ イクラ小鉢
【前菜】海老パブリカオイル焼き 炙り穴子 黄味熨斗真丈 零余子麦味噌和え 葛寄せ長芋梅餡 赤にし貝黄金
【造り身】鮪中とろ 鯛 ハマチ 真烏賊 北寄貝 南蛮海老 芽物一式 山葵
【焼物】かます赤タレ焼き 焼き芋 槍烏賊味噌テリ湿地茸佃煮 はじかみ
【強肴】サロマ黒牛小鍋仕立て 白菜 水菜 桜木 長葱 豆腐 笹がき牛蒡 大根 人参
【煮物】信ノ田巻き 鯛つみれ 紅葉麴 蒔 蓮根
【蒸し物】味覚茶碗蒸し 栗 銀杏 海老 鶏肉 蒲鉾 三つ葉
【揚物】鱈天婦羅 胡麻豆腐天婦羅 青唐 大姜 天つゆ
【酢の物】沖の華和え キャロットラペ 桜木 有明くらげ 胡瓜 梅酢
【御飯】蟹五日御飯
【留枕】田舎仕立て
【香の物】山くらげ 茄子辛子漬け
【デザート】紅葉羹 わらび餅みかん 竜眼 ホイップクリーム



蒼 - あ お -

- 【先付】蟹味噌豆腐 蟹棒肉 法蓮草 旨出汁
【前菜】カレイ山わさび和え 烏賊唐墨焼き 角食明太クリーム 里芋柚子味噌田楽 アボカドクリーム寄せ
【造り身】鮪 鯛 帆立貝 甘海老 芽物一式 山葵
【焼物】十勝牛焼きしやぶ キャベツ 玉葱 湿地 バター ほん酢
【強肴】道産鯨小鍋味噌仕立て 白菜 春菊 長葱 桜木 椎茸 豆腐
【蓋物】豚角煮 大根 人参 蒔 辛子
【蒸し物】茶碗蒸し金餡掛け 鶏肉 海老 栗 蒲鉾 三つ葉
【揚物】海老天婦羅 零余子真丈東寺揚げ 薩摩芋 獅子唐 レモン アロニア塩
【酢の物】蛸頭と野菜のマリネ 南瓜 蓮根 ピーツ ブロッコリー
【御飯】鮭五日御飯 油揚げ 人参 牛蒡 ひじき
【留枕】田舎仕立て なめこ 小葱 巻麴
【香の物】二種盛り
【デザート】水羊羹 黒蜜ときな粉のケーキ 柚子わらび餅 ホイップクリーム クコの実 抹茶蜜



彩 - あ や -

- 【前菜】海老パブリカオイル焼き 炙り穴子 黄味熨斗真丈 零余子麦味噌和え 葛寄せ長芋梅餡 赤にし貝黄金
【造り身】鮪 鯛 真烏賊 南蛮海老 芽物一式 山葵
【焼物】かます赤タレ焼き 焼き芋 槍烏賊味噌テリ湿地茸佃煮 はじかみ
【強肴】道産牛肩ロース陶板焼き 椎茸 玉葱 長葱 ブッキニーニ パブリカ 葱味噌バター
【煮物】信ノ田巻き 鯛つみれ 紅葉麴 蒔 蓮根
【蒸し物】味覚茶碗蒸し 栗 銀杏 海老 鶏肉 蒲鉾 三つ葉
【揚物】鱈天婦羅 胡麻豆腐天婦羅 青唐 大姜 天つゆ
【酢の物】沖の華和え キャロットラペ 桜木 有明くらげ 胡瓜 梅酢
【御飯】蟹五日御飯
【留枕】田舎仕立て
【香の物】山くらげ 茄子辛子漬け
【デザート】紅葉羹 わらび餅みかん 竜眼 ホイップクリーム

萌 - も え -

- 【前菜】カレイ山わさび和え 烏賊唐墨焼き 角食明太クリーム 里芋柚子味噌田楽 アボカドクリーム寄せ
【造り身】鮪 鯛 甘海老 芽物一式 山葵
【焼物】金目鯛杉板包み 百合根雲丹和え セロリ酢漬け
【強肴】ルスト羊蹄豚小鍋味噌仕立て キャベツ ニラ 牛蒡 桜木 湿地 豆腐
【蓋物】鶏肉旨煮 大根 人参 蒔
【蒸し物】茶碗蒸し金餡掛け 鶏肉 海老 栗 蒲鉾 三つ葉
【揚物】海老天婦羅 零余子真丈東寺揚げ 薩摩芋 獅子唐 レモン アロニア塩
【酢の物】蛸頭と野菜のマリネ 南瓜 蓮根 ピーツ ブロッコリー
【御飯】鮭五日御飯 油揚げ 人参 牛蒡 ひじき
【留枕】田舎仕立て なめこ 小葱 巻麴
【香の物】二種盛り
【デザート】水羊羹 黒蜜ときな粉のケーキ 柚子わらび餅 ホイップクリーム クコの実 抹茶蜜

瑞 - み ず -

- 【前菜】海老パブリカオイル焼き 炙り穴子 黄味熨斗真丈 零余子麦味噌和え 葛寄せ長芋梅餡 赤にし貝黄金
【造り身】鯛 鮪 南蛮海老 芽物一式 山葵
【焼物】かます赤タレ焼き 焼き芋 槍烏賊味噌テリ湿地茸佃煮 はじかみ
【強肴】夢の大地豚陶板焼き 椎茸 玉葱 長葱 ブッキニーニ パブリカ 葱味噌バター
【煮物】信ノ田巻き 鯛つみれ 紅葉麴 蒔 蓮根
【蒸し物】味覚茶碗蒸し 栗 銀杏 海老 鶏肉 蒲鉾 三つ葉
【揚物】鱈天婦羅 胡麻豆腐天婦羅 青唐 大姜 天つゆ
【酢の物】沖の華和え キャロットラペ 桜木 有明くらげ 胡瓜 梅酢
【御飯】白御飯
【留枕】田舎仕立て
【香の物】山くらげ 茄子辛子漬け
【デザート】紅葉羹 わらび餅みかん 竜眼 ホイップクリーム

