

# 春<sup>2019</sup>のパーティプラン

## Spring Party Plan 2.22(Fri) 4.30(Tue)

歓送迎会、謝恩会、お花見など各種ご宴会にご利用下さい。



バラエティに富んだ和・洋8品

**6,500** (税・サ込) 円コース

※ご利用人数10名様から承ります。

- ◇前菜 春の味覚盛合せ ◇お造り盛合せ
- ◇秋田県産カチョカヴァロと彩りトマトのトースト 季節野菜スープ フレッシュサラダ添え
- ◇炊き合せ 筍含め煮 鯨旨煮 飛龍頭 桜麩 木の芽 ◇小海老天麩羅そば
- ◇真鯛とずわい蟹のポッシュ、バター風味の軽いソース ◇デザート
- ◇国産牛サーロインの鉄板焼き、和風仕立て

乾杯用  
スパークリング  
ワイン付き

《ご予約・お問い合わせは》tel.018-831-2223 (ホテルメトロポリタン秋田 3階:宴会課) まで  
ホームページからもご予約いただけます <http://www.metro-akita.jp/>

**5,500** (税・サ込) 円コース

※ご利用人数10名様から承ります。

こだわりの  
和・洋・中8品

- ◇旬菜お浸し ◇海老と緑黄色野菜のチリソース
- ◇前菜 鯛ふくさ焼き 蛸烏賊たまり漬け ◇牛サーロインと春野菜のバーベキュー 季節の野菜添え
- ばっけ味噌 黄身寄せ 梅酢はすの芽 ◇パエリア
- ◇お造り盛合せ ◇デザート
- ◇比内地鶏の焼売と季節野菜の香味醤油蒸し

乾杯用  
スパークリング  
ワイン付き



**4,000** (税・サ込) 円コース

※ご利用人数10名様から承ります。

選りすぐりの  
洋・中7品

- ◇海老 烏賊 ◇麻婆豆腐
- 蛸と彩野菜のマリネ ◇秋田県産ポークの黄金焼き、グラナダガーナ風味
- ◇比内地鶏つくねの串焼き 小さなサラダ添え 季節の野菜添え
- ◇春野菜とパンチェッタのスパゲティ・ペペロンチーニ ◇ホテルブレンドソース焼きそば
- ◇赤魚の唐揚げ、香味醤油風味

乾杯用  
スパークリング  
ワイン付き



### オプション料理

お好みのお料理を追加してご宴席をさらに華やかに

牛ステーキや季節のフルーツ盛り合わせ、デザートビュッフェなどお気軽に承ります。

※ご予算、お食事内容はご相談に応じます。  
※アレルギー等有る場合は必ずお知らせ下さい。



※写真はイメージです。

### 2時間飲み放題プラン (各コースご利用の場合)

2,500円(税・サ込) (乾杯から120分)

- ビール・焼酎(芋、麦)レモン割・ライム割・日本酒(お燗、冷酒)
- ウィスキー(ハイボール)・ワイン(白、赤)
- ソフトドリンク(ウーロン茶、オレンジジュース、ジンジャーエール、コーラ、ノンアルコールビール)

### オプションドリンク

●生酒またはカクテル(コーナー)・梅酒  
お一人様 **プラス200円**(税・サ込)

●地酒4種(純米酒・吟醸酒)(コーナー)  
お一人様 **プラス500円**(税・サ込)でご利用いたします。



※写真はイメージです。

数々の受賞歴をもつ  
和・洋・中の調理スタッフが、  
まごころ込めて創り上げます。



The record of winning awards

- 日経レストランメニューグランプリ「金賞」受賞 (第17回受賞) (第16回受賞) (第14回受賞)
- 公益社団法人 全日本司厨士協会 北部地方 秋田県本部主催 「北限の秋田ふく料理コンテスト」最高賞「知事賞」受賞
- メートル・キュージニエ・ド・フランス「ジャン・シリジャン杯」優勝
- 全国日本料理コンクール「公益社団法人 全日本職業調理士協会会長賞」受賞
- 技能グランプリ 日本料理職種「敢闘賞」受賞
- 調理師関係功労者厚生労働大臣表彰 受賞
- 秋田市技能功労者表彰 受賞



**HOTEL METROPOLITAN AKITA JR-EAST**

ホテルメトロポリタン秋田 〒010-8530 秋田県秋田市中通7丁目2番1号 mail:info@metro-akita.co.jp

