

ホテルマイステイズ松山からの贈り物

2021年

12月1日(水)

2022年

2月28日(月)

忘年会

プラン

お料理は個人盛り・お取り分けにてご提供させていただきます。



※写真はイメージです。

6,000円プラン お一人様 (税込)

Plan

冷製お料理

- 旬食材の先付 冬の装い
- お造り盛り合せ
- 炙り鴨のロースト ピクルスを添えて
- 握り寿司
- 季節のフルーツ

温製お料理

- ふんわり海老しんじょの湯葉巻き餡かけ
- 冬サーモンの照り焼き
- 牛フィレ肉のステーキ 自家製和風ソース
- 豚肉と白菜の鍋風 雪見仕立て

5,000円プラン お一人様 (税込)

Plan

冷製お料理

- ブテリオードヅル
- サーモンタキと冬大根 わさび醤油仕立て
- 炙り鴨のロースト ピクルスを添えて
- 握り寿司
- 季節のデザート

温製お料理

- 茶碗蒸し
- 白身魚とほうれん草のソテー 生姜醤油ドレッシング
- 牛フィレ肉とジャキジャキ野菜の味噌炒め
- 松山どりときのこの甘酢餡かけ

4,000円プラン お一人様 (税込)

Plan

冷製お料理

- ブテリオードヅル
- サーモンタキと冬大根 わさび醤油仕立て
- 生ハムとモッツアレラチーズのイタリアンサラダ
- 助六寿司
- 季節のデザート

温製お料理

- ふんわり揚げ出し豆腐
- 鯛とたっぶりきのこの酒蒸し 柚子の香りを添えて
- 国産牛バラ肉と彩り野菜のこく旨オイスター炒め
- ブリブリ海老のフリット マヨネーズソース

◆ オプションメニュー ◆

お料理

- お肉料理をアップグレード
- お寿司をアップグレード

各500円 (税込)



食後のコーヒー

- ※デミタスコーヒー (通常の半量) での提供となります。
- ※コーナー提供でのセルフサービスとなります。

300円 (税込)



※10名様以上よりご予約承ります。 ※1月1日(土)～3日(月)の期間は特別料金でのご案内となりますので、予めご了承ください。

◆ ドリンクプラン ◆

ご予算に合わせてご相談させていただきます

2時間飲み放題 ドリンクプラン

お一人様
2,000円 (税込)

- 瓶ビール (キリン) ・日本酒・焼酎 (麦・芋) ・
- ワイン・ウイスキー・果実酒・ノンアルコールビール・
- ウーロン茶・オレンジジュース・
- グレープフルーツジュース・アップルジュース

