ICONIA
HOSPITALITY

忘新年会プラン



忘新年会プラン特典　映写機材一式貸出

ご利用時間2時間
20名様より承ります

※忘新年会プラン（お料理・お飲物セット）をご利用の30名様以上の団体様が対象となります。

2026年12月1日（火）～2027年2月28日（日）

※延長の場合は、30分につきお一人様プラス550円（税込）となります。
※お料理を個人盛でご希望の場合は、お一人様につき550円（税込）にて承ります。当日の予約状況により、お受けできない場合もございます。
※アレルギーをお持ちのお客様がいらっしゃる場合、弊社指定のアレルギーカルテにご記入いただき1週間前までにご提出ください。ご提出なき場合は対応いたしかねますので、予めご了承ください。
※20名様を下回る場合は、室料が発生いたします（15名様以下の場合は、15名様分のご宴会料金＋室料を頂戴いたします）。



おすすめ

お一人様 6,000円プラン（税込）

〈冷製お料理〉
・ハマチのカルパッチョと香味野菜 わさび風味
・生ハムと彩野菜のサラダ
・季節のデザート

〈温製お料理〉
・魚介の茶わん蒸し
・牛フィレ肉と角切り野菜の オイスター炒め
・松山どりとキノコのフリカッセ
・シーフードガレット マスタードソース
・冬の炊き込みご飯

同窓会・OB会プラン

30名様よりご予約を承ります。
お料理は忘新年会プランよりお選びください。

【特典】
①ご利用時間 30分延長
②映写機材一式貸出
③ネームケース無料貸出

※忘新年会プラン特典との併用は出来かねます。



オプションメニュー



握り寿司にアップグレード
お一人様 660円（税込）



お肉料理のアップグレード
お一人様 660円（税込）



デザートをアップグレード
お一人様 330円（税込）



おでん
※20名様分よりご用意させていただきます。
1セット10人前 3,300円（税込）



赤だし又は澄まし汁
お一人様 330円（税込）



食後のコーヒー
お一人様 330円（税込）

※ポットコーヒーはセルフサービスでご提供しております。



お一人様 5,000円プラン（税込）

※オンテーブル形式 または ビュッフェ形式よりお選びいただけます

〈冷製お料理〉
・プティオードブル
・炙りサーモンと冬大根のサラダ 柑橘ドレッシング
・季節のデザート

〈温製お料理〉
・しらすの茶わん蒸し
・牛肉と厚揚げ豆腐の朴葉味噌焼き
・白身魚、白菜の中華餡かけ
・鶏南蛮 明太子入りタルタルソース
・ミートドリア



お一人様 7,000円プラン（税込）

〈冷製お料理〉
・旬食材の先付 冬の装い
・お造り盛り合わせ
・握り寿司
・季節のデザート

〈温製お料理〉
・白身魚とタコつみれのみぞれ餡かけ
・牛フィレ肉のポアレ 和風ソース
・白身魚、海老のデュグレレ
・レンコンの豚肉巻き 照り焼きソース



フリードリンクプラン ＊2時間飲み放題

・アルコール付ドリンクプラン　2,500円（税込）
瓶ビール（キリン）、焼酎（麦・芋）、ワイン（白、赤）、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、アップルジュース

・アルコール付ドリンクプラン＋日本酒（獺・ひや）　2,800円（税込）

・ソフトドリンクプラン　1,100円（税込）
ウーロン茶、オレンジジュース、アップルジュース、グレープフルーツジュース、コーラ、ジンジャーエール

※写真はイメージです。
※天候・仕入れ状況により内容が変更となる可能性がございます。