

忘年会・新年会プラン

期間：2022年11月1日（火）～2023年1月31日（火）

ビジネスもプライベートも広がるハーバービューで。

華やかな料理の数々と幹事様や皆様にうれしい多彩な特典をご用意して
 節目の宴をお手伝いいたします。笑顔も温まる良き時をお過ごしください。



image

ラグジュアリー プラン

お一人様 **30,000円**
 和洋フルコース、ドリンク、
 テーブルコーディネート、お土産付き

料理プラン

プレシャス

お一人様 **7,000円**
 和洋ビュッフェ / 洋食コース

スペシャル

お一人様 **6,000円**
 和洋ビュッフェ / 洋食コース

スタンダード

お一人様 **5,000円**
 洋食ビュッフェ

+

ドリンクプラン（2時間飲み放題）

PLAN
A

お一人様 **2,000円**
 ビール又はノンアルコールビール1本 / ハイボール
 ソフトドリンクフリー（コーラ / オレンジ / ウーロン茶）

PLAN
B

お一人様 **2,500円**
 ビール / ノンアルコールビール / 泡盛 / ハイボール
 サワー（2種） / ソフトドリンクフリー（コーラ / オレンジ
 / ウーロン茶）

PLAN
C

お一人様 **3,000円**
 ビール / ノンアルコールビール / 泡盛 / ワイン / ハイボール
 サワー（2種） / ソフトドリンクフリー（コーラ / オレンジ
 / ウーロン茶）

特典

- ① 幹事様ペアランチ券
- ② プロジェクター1式無料貸出（スペシャルプラン以上対象）
- ③ 20名様以上ペアランチ券1組
- ④ クラブラウンジ付宿泊券ペア1組（プレシャスプラン以上対象）
- ⑤ プランタン会場を御利用の方に乾杯用スパークリングワイン（30名様以上で3本※10名様増員につき+1本）



OKINAWA HARBORVIEW HOTEL

900-0021 沖縄県那覇市泉崎2-46 mail:banquetsales@oka-hvh.com
 ご予約お問い合わせ（宴会予約）TEL:098-853-2114（10:00am～6:00pm）

ラグジュアリー

お一人様 **30,000**円 和洋フルコース

和洋フルコース

- (和) 季節の前菜盛り合わせ
五色なます胡麻クリーム和え
子持ち昆布 / 数の子土佐漬け
胡麻豆腐 / 蒸し雲丹 /
サーモン手毬黄身寿司
身巻き唐墨
- (洋) フカヒレ入り
コンソメパイ包み焼き

- (和) 造り 近海魚の盛り合せ
マグロ中トロ造り / 赤マチの湯引き
烏賊蛇腹 / 車海老 / ミーバイ薄造り
- (洋) 赤仁ミーバイのポワレ 生帆立貝柱のグリエ
キャビアとマティニオン・ハーブ
2種類のソース
- (洋) 沖縄県産和牛肉のロティ
フォアグラソテー フランス産茸入りソース

- (和) ご飯
蟹ご飯
- (洋) ショコラ・ド・ピスターシュ
7種のフルーツとハーブの香り
グラストリュフ
コーヒー

プレシャス

お一人様 **7,000**円 和洋ビュッフェ / 洋食コース

和洋ビュッフェ

- 日本料理
- 和風前菜三種盛り合せ
 - ミニ鮭いくら丼
 - 魚の照り焼き
 - 蟹茶碗蒸し
- 冷製料理
- 魚介たっぷりシーフードサラダ
 - スモークチキン パルメジャーノ
と粒マスタード風味

- 温製料理
- 真鯛のポワレと小海老の蒸し煮
 - 海の幸たっぷりマルセイユ風
ブイヤベース
 - 蒸しズワイ蟹
 - 牛トライチップの低温調理
ペリゲーソース
 - 牛肉の煮込み赤ワインソース
プチ野菜添え
 - ひつまぶし
- デザート
- 特製デザート
 - 季節のフルーツ

洋食コース

- チキンムースのガトー仕立て
生ハム 鴨 プティ野菜のピンチョス
バルサミコの香り
- 茸のクリームスープ
ボルチーニの香り
- 真鯛の蒸し煮 パーナ貝の
軽いグラチネ
手長海老のポワレ
トマトクリームソース
- 牛フィレ肉の低温調理 旬菜添え
ソースムータルド
- マスカルポーネのティラミス
アーモンド風味のチュイルを添えて
- バケット ロールパン ・コーヒー

スペシャル

お一人様 **6,000**円 和洋ビュッフェ / 洋食コース

和洋ビュッフェ

- 日本料理
- 和風前菜三種盛り合せ
 - ミニ海鮮丼
 - ミニ沖縄そば
 - ラフテーと野菜の焼き合わせ
- 冷製料理
- シャルキュトリー盛り合わせ
 - スモークサーモンサラダ
トロピカル風

- 温製料理
- 蒸しズワイ蟹
 - サーモンポワレ 香草オランダーズ焼き
 - 鶏腿肉と茸のクリーム煮
 - 和牛ハンバーグ ラタトゥイユ添え
 - スパゲッティブッタネスカ
 - ひつまぶし
- デザート
- 特製デザート
 - 季節のフルーツ

洋食コース

- スモークサーモンのサラダ
2種のタルタル
紅白仕立てのクロスティーニ
- 旬菜のクリームスープ
ナッツの香り
- 牛トライチップのスービット
牛バラ肉の煮込み
ポムピュレと旬菜添え
- フランボワーズのムース
フルーツとレモンジュレ
- バケット ロールパン ・コーヒー

スタンダード

お一人様 **5,000**円 洋食ビュッフェ

洋食ビュッフェ

- 冷製料理
- 白身魚のエスカベッシュ
 - フィンガーフード各種盛り合せ
 - エビと野菜の生春巻き ディッピングソース
- デザート
- 特製デザート
 - 季節のフルーツ

- 温製料理
- 白身魚と浅利の白ワイン蒸し煮
 - フィッシュ&チップス 和風タルタル添え
 - チキン唐揚げ スイートチリマヨネーズ
 - 紅豚と野菜のジンジャー炒め
 - 彩り野菜のバジルソース和え
 - 豚バラ肉とソーセージ サワークラウトの煮込み
 - 鶏腿肉のグリル ナポリターナ風
 - ショートパスタのボロネーゼ
 - ひつまぶし

☆華やかに演出するオプションメニュー

コーナー屋台料理(ステーキ、ローストビーフ、にぎり寿司、天婦羅、沖縄そば、てびちおでん等)/レセプタント/アトラクション/
司会/看板/演出・備品/装花、他別途承ります。

コース料理は6名様から、ビュッフェ料理は15名様より承ります。

※料金には会場使用料・音響照明基本料が含まれています。※宴会場のご利用は2時間とさせていただきます。※食材の都合によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※フリードリンクは開始時間～2時間となります。規定時間を超えた場合は利用分の実数を計上させていただきます。飲み物の銘柄はホテル指定のものとなります。

※表示料金にはサービス料、消費税が含まれております。※掲載写真はイメージとなります。