

【 各宴会場 】



2階 宴会場【彩海】



2階 宴会場【彩海】



2階宴会場【白鳳】



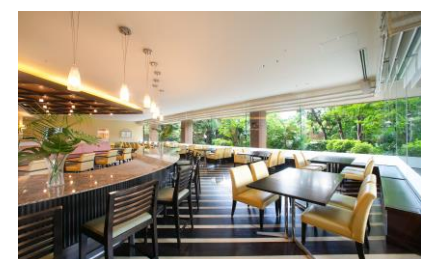
2階宴会場【金鶏】



3階宴会場【楓・桐・橘】



2階 宴会場【アイランドブリーズ】



地下1階 【プランタン】

※プランタンは60名様より承ります



10階宴会場【クイーンズルーム】

共通特典

- ★ 20名様以上でランチ券ペア1組
- ★ 50名様以上でランチ券ペア2組
- ★ 80名様以上でランチ券ペア2組&スターライトスペシャルプラン招待券
- ★ 20名様に1本スパークリングワインをサービス



YEAR END PARTY & NEW YEAR'S PARTY

忘年会・新年会プラン

期 間：2023年11月1日（水）～2024年1月31日（水）



沖縄ハーバービューホテル

〒900-0021 沖縄県那覇市泉崎2-46

ご予約・お問い合わせ 宴会予約係 TEL 098-853-2114 (10:00am～6:00pm)

FAX 098-833-4646

mail: banquetsales@oka-hvh.com

ご予算やスタイルに応じて、料理プランとドリンクプランを自由に組み合わせてご利用いただけます。
各プランとも２０名様より承ります。

選べる料理プラン



選べるドリンクプラン（２時間飲み放題）

料理プラン

スタンダード	お一人様 ￥5,000（日～木曜日平日限定プラン） ※祝前日除く 洋食ビュッフェ
スペシャル	お一人様 ￥6,000 和洋中折衷ビュッフェ/和洋中折衷卓盛料理
プレシャス	お一人様 ￥8,000 洋食正餐（肉・魚）/ 和食会席料理/和洋中折衷ビュッフェ/和洋中折衷卓盛料理
ラグジュアリー	お一人様 ￥10,000 洋食正餐（肉・魚）/ 和食会席料理/和洋中折衷ビュッフェ/和洋中折衷卓盛料理



ドリンクプラン（２時間飲み放題）

A PLAN	お一人様 ￥1,800 ビールまたはノンアルコールビール 1本 フリードリンク（コーラ、オレンジジュース・ウーロン茶）
B PLAN	お一人様 ￥2,500 フリードリンク 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（コーラ、オレンジジュース・ウーロン茶）
C PLAN	お一人様 ￥3,000 フリードリンク ビール・ノンアルコールビール・泡盛・ワイン（赤・白）・ハイボール・サワー２種・ソフトドリンク（コーラ、オレンジジュース・ウーロン茶）

※表示料金には、サービス料・消費税が含まれております。

※料金には、会場使用料・音響照明基本料が含まれております。

※宴会場のご利用は、２時間とさせていただきます。

※フリードリンクは、宴会開始から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。

※卓盛料理は、テーブルごとの大皿でのご提供となります。

※食材の仕入れ状況により、メニューの内容が変更となる場合がございます。

☆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、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/装花 他別途承ります。

スタンダード お一人様 ￥5,000（日～木曜日限定プラン）※祝前日は除く

洋食ビュッフェ

◆冷製料理

・シーフードと豆のチリコンカン仕立て
・野菜ときのご入りトルティージャ サルサソース添え
・蒸し鶏の冷製 和風葱ソース
・フルーツ盛り合わせ
・デザート盛り合わせ

◆温製料理

・魚介類の漁師風 軽い煮込み
・白身魚と海老の味噌クリームソース
・牛バラ肉と野菜のエスニック風炒め
・鶏もも肉とモッツアレラチーズのピザ仕立て
・豚背肉の低温調理
・ポムビュレ添え セサミソース
・彩り野菜のジェノバ風チーズ焼き
・ミックスフライ 各種のソースで
・スパゲッティ ポロネーゼ
・豚肉と野菜のジャンバラヤ風ピラフ

スペシャル お一人様 ￥6,000

和洋中折衷ビュッフェ

◆日本料理

・和風前菜三種盛り合わせ
・ミニちらし寿司
・田楽盛り合わせ

◆冷製洋食料理

・魚介類と旬菜のマリネ シークワーサー風味

◆温製洋食料理

・魚介類と野菜のワイン蒸し タイムの香り
・白身魚とパプリカのソテー バスケーズ風

・鶏もも肉と野菜のコンカツェ

ハニーマスタードソース

・紅豚肉とポテトのガーリック風味

・カラフルニョッキと野菜のチーズクリームソース

・牛肉と茸のパプリカクリーム煮

◆中華温製料理

・四川麻婆豆腐

・近海魚の甘酢揚げ

・五目あんかけ焼きそば

◆デザート

・フルーツ盛り合わせ ・デザート盛り合わせ

和洋中折衷卓盛料理

（中）中華前菜三種盛り合わせ

（洋）魚介のクリームスー

（中）白身魚の甘酢揚げ

（洋）魚介類の抱き合わせ クラム風味の
とろみソース エビスの香る根菜と

（洋）牛肉の煮込み カチャートラ風

鶏もも肉のマスタード焼き 旬菜添え

（和）蟹茶碗蒸し

（和）鶏五目御飯 ・赤だし ・香の物

（洋）ブランマンジェとフルーツ添え
コーヒー

プレシャス お一人様 ￥8,000

和洋中折衷ビュッフェ

◆日本料理

・酢の物二種盛り&琉球菓子 ・ミニ日本そば
・ミニ穴子ちらし寿司 ・魚の素味噌焼き

◆冷製洋食料理

・山の幸と海の幸の前菜盛り合わせ

◆温製洋食料理

・真鯛のポワレ 野菜の和風揚げ
・白身魚と小海老、ミニ帆立の抱き合わせ
ソースヴェール

・鶏もも肉のエビス風味の炙り焼き ディアブル風

・アグー豚バラとソーセージの煮込み粒マスタード風味

・牛トライチップのロースト 旬菜とポテトグラタン添え

◆中華温製料理

・海老とカシューナッツの炒め

・酢豚 ・蟹肉入り炒飯

◆デザート

・フルーツ盛り合わせ ・デザート盛り合わせ

和洋中折衷卓盛料理

（和）和風前菜五種盛り合わせ

（和）造り 鮮魚三種盛り合わせ

（中）冬瓜と海鮮のとろみスープ

（中）点心２種盛り合わせ

（洋）白身魚の２色蒸し 茸とニョッキ
トマトクリームソース

（洋）牛トライチップの低温調理

豚肉のハニーマスタード風味

カボチャとポムビュレ

（中）ズワイ蟹の炒飯

（洋）プチロールケーキとわらび餅のピンチョス
コーヒー

洋食正餐

香草風味のパテと生ハム シャルキュトリースタイル

カリフラワーのクリームスー

真鯛のポワレと帆立貝柱のグリエ バジルクリームソース

牛肉トライチップの低温ロースト デミグラスソース

マンゴームースと季節のフルーツ

コーヒー

和食会席料理

前菜：和風前菜三種盛り

吸物：紅白餅入り雑煮

造り：三種盛り合わせ

煮物：里芋饅頭と旬菜焚き合わせ

焼物：ロブスター素味噌焼き

蒸し物：蟹茶碗蒸し

酢の物：貝柱入りもずく酢

止碗：合せ味噌仕立て

ご飯：炊き込みご飯

果物：季節物

ラグジュアリー お一人様 ￥10,000

和洋中折衷ビュッフェ

◆日本料理

・和琉前菜五種盛り合わせ ・にぎり寿司
・ミニソーキそば ・海老と野菜の天ぷら

◆温製洋食料理

・サーモンの蟹ムース蒸し煮 柑橘風味のソース
・赤マチと尾付き海老のフカヒレ入りコンソメ

ナージュ 仕立て

・山原鶏もも肉のシュニツェル風

チーズとオリーブのソースで

・イペリコ豚の低温調理とイタリアンポテト ハーブの香り

・牛フィレ肉のロティ 茸のデュクセルとトリュフソース

・鰻と穴子の食べ比べご飯

◆中華温製料理

・中華前菜三種盛り合わせ

・近海魚のブラックビーンズソース

・酢豚

・牛バラ肉の醤油煮込み

◆デザート

・フルーツ盛り合わせ ・デザート盛り合わせ

和洋中折衷卓盛料理

（洋）洋風前菜五種盛り合わせ

（和）造り 鮮魚五種盛り合わせ

（和）汁物 鯛の葛打ち

（洋）近海魚のポワレとミニサラダ

尾付き海老の香草風味 柚子クリームソース

（中）黒酢の酢豚

（洋）牛フィレ肉のロースト

紅芋と野菜のガトー仕立て ベリグーソース

（和）イクラちらしご飯 ・合せ味噌仕立て

（洋）特製デザート マンゴーココムース

フルーツコンポート ライム風味

コーヒー

洋食正餐

前菜盛り合わせ（ベビーリーフとハモンセラーノのサラダ仕立て

県産鯖のミキユイ・帆立貝柱のグリエ マグレカナルのピンチョス）

旬菜のクリームスー

琉球スギと有頭海老のナージュ仕立て サフラン風味

牛フィレ肉のロースト トリュフソース 県産野菜添え

ピスタチオのムースとフルーツ 琉球紅茶のアイスクリーム添え

コーヒー

和食会席料理

食前酒：ノンアルコール梅酒

前菜：和風前五種盛り

吸物：鯛の葛打ち清汁仕立て

造り：鰻と三種盛り合わせ

煮物：ロブスターと旬菜の焚き合わせ

焼物：和牛ステーキ

揚げ物：海老と魚 野菜の天ぷら盛り合わせ

酢の物：貝柱とサーモン粘巻き

止碗：合せ味噌仕立て ご飯：中トロ入り握り

果物：季節物