



沖縄ハーバービューホテル

# 春の

## 2025 2.21 fri ▶ 4.30 wed

# 歓送迎会プラン

ご要望やスタイルに応じて、料理プランとドリンクプランを組み合わせてご利用いただける、歓送迎会プランです。  
旅立ちの門出と新たな出会いの季節に特別なメニューを囲み、良き時をお楽しみください。



image

### 選べる料理プラン

#### 桜

sakura

お一人様 5,500円  
ブッフェ料理

#### 桃

momo

お一人様 6,500円  
ブッフェ料理 / 卓盛料理

#### 椿

tsubaki

お一人様 7,500円  
ブッフェ料理 / 卓盛料理  
洋食コース / 和食会席

### ドリンクプラン 2時間飲み放題

#### A

プラン

お一人様 1,500円

ビールまたはノンアルコールビール(人数分)  
ソフトドリンク/コーラ・オレンジ・ウーロン茶

#### +

#### B

プラン

お一人様 2,000円

ビール/ハイボール/泡盛/サワー2種  
ソフトドリンク/コーラ・オレンジ・ウーロン茶

#### C

プラン

お一人様 2,500円

ビール/ハイボール/泡盛/ワイン/サワー2種  
ソフトドリンク/コーラ・オレンジ・ウーロン茶

※各プランとも20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。

【ご予約・お問い合わせ】



OKINAWA HARBORVIEW HOTEL

〒900-0021 沖縄県那覇市泉崎 2-46

宴会予約係：098-853-2114 (10:00～18:00)

Mail: [banquetsales@oka-hvh.com](mailto:banquetsales@oka-hvh.com)

▽各URLはこちら▽



# 桜 sakura お一人様 5,500円 ブッフェ料理

## 和洋中ブッフェ

### 《和食温製料理》

蟹茶碗蒸し  
季節野菜の炊き合わせ  
たけのこご飯

### 《中華温製料理》

点心2種盛り合わせ  
海老のチリソース煮込み  
五目あんかけ焼きそば

### 《洋食冷製料理》

豚バラ冷しゃぶ和風胡麻風味

### 《洋食温製料理》

白身魚と烏賊のナポリターナ風  
プティボワ風味のムースをまとった魚の蒸し煮  
とり天の南蛮とガーリックポテトの盛り合わせ  
鶏もも肉のパプリカクリーム煮バターライス添え  
豚肩ロースのスピーット 粒マスタードソース  
牛バラ肉と野菜の麻婆風炒め

### 《デザート》

特製デザート盛り合わせ  
季節のフルーツ盛り合わせ  
コーヒー

# 桃 momo お一人様 6,500円 ブッフェ料理 / 卓盛料理

## 和洋中ブッフェ

### 《和食冷製料理》

和風前菜三種盛り合わせ  
ミニ海鮮丼

### 《和食温製料理》

ミニ沖繩そば  
グルクンの甘酢餡かけ

### 《中華温製料理》

こぶみかんの葉の琉球麻婆豆腐  
海老のマヨネーズソース  
叉焼入り炒飯

### 《洋食冷製料理》

シーフードと野菜のプランタニエール風サラダ

### 《洋食温製料理》

銀鮭のオープン焼き 山菜とキノコの餡かけ  
お任せ串揚げの盛り合わせ  
鶏もも肉のスパイス焼き 豆と旬菜のジェノバ風  
紅豚肉のロティ ハニーマスタード風味  
牛肉と春雨 野菜の味噌煮込み仕立て  
ソーセージと野菜のサルサ・ベラクルサーナ

### 《デザート》

特製デザート盛り合わせ  
季節のフルーツ盛り合わせ  
コーヒー

## 卓盛料理

和風前菜三種盛り合わせ  
彩り野菜と卵のスープ  
白身魚と貝類の香草蒸し煮  
トマトクリームソース  
海老のマヨネーズソース  
牛肉の煮込みと鶏もも肉の  
抱き合わせ  
サフラン風味のポムピュレ添え  
季節の茶碗蒸し  
たけのこご飯 香の物  
ストロベリーロールケーキ  
コーヒー

# 椿 tsubaki お一人様 7,500円 ブッフェ料理 / 卓盛料理 / 洋食コース / 和食会席

## 和洋中ブッフェ

### 《和食冷製料理》

和風前菜三種盛り合わせ  
ミニクラチャらし寿司

### 《和食温製料理》

ミニ温製茶そば  
まぐろカツソース添え

### 《洋食冷製料理》

洋風彩り前菜各種

### 《洋食温製料理》

スズキと甲殻類の軽い煮込み  
ジェノバの香り  
山原鶏もも肉とドライフルーツが  
入ったファルシー  
県産豚肉の各種味比べ  
バジル風味のマッシュポテト添え  
牛肉の煮込み旬菜添え赤ワインソース  
シーフードパエリア  
牛ロース肉のロティ  
トリュフ風味のソースで

### 《中華冷製料理》

クラゲの冷製

### 《中華温製料理》

金目鯛と野菜のピリ辛山椒炒め  
黒酢の酢豚

### 《デザート》

特製デザート盛り合わせ  
季節のフルーツ盛り合わせ  
コーヒー

## 卓盛料理

中華前菜三種盛り合わせ

鮮魚三種盛り

クラムチャウダースープ  
クルトン添え

白身魚とムースの紅白仕立て  
有頭海老の蒸し煮

魚の野菜餡かけ

牛サーロインのロースト  
レフォール添え  
グレービーソース

蟹肉入り炒飯

黒糖モンブラン  
季節のフルーツ添え

コーヒー

## 洋食コース

### 前菜

ハモンセラーノ野菜巻き  
海老のタルタル  
スモークサーモンピンチョス  
鶏胸肉のスライスとディップ

### スープ

春野菜のクリームスープ  
クレソンのオイルを浮かべて

### 魚料理

淡路産スズキの蒸し煮と  
帆立貝のポワレ  
柑橘風味のナージュ仕立て

### 肉料理

牛肉のロティ  
豚肉のインボルティニーニ  
ソースヴァンルージュ

### デザート

黒糖モンブランと  
季節のフルーツ  
林檎のアイス添えて

コーヒー

## 和食会席

### 前菜

季節の前菜三種盛り

### 吸物

真鯛真薯のすまし汁

### 造り

三種盛り合わせ

### 煮物

有頭海老と旬菜の炊き合せ

### 焼物

魚の西京焼きと牛肉角焼き

### 蒸し物

蟹茶碗蒸し

### 酢の物

貝柱と小肌

### 止椀

合せ味噌仕立て

### ご飯・香の物

山菜ごはん・香の物

### 果物

季節物