

長崎県産和牛を贅沢に使った、ウォーターマークホテルの

忘年会 & 新年会プラン

総料理長が腕をふるった本格メニューが、年末年始のパーティーを演出します。

卓盛りスタイル



※写真は、7,000円コースのイメージです。

卓盛りスタイル

その他コース

¥6,000コース、¥8,000コース

飲み放題付

¥7,000コース(税込)全9品

ココがポイント

旬の鮮魚のお刺身や和牛の握り、県産和牛のステーキなど、長崎の豊かな恵みを十分に楽しめいただけます！
15名様からのご利用におすすめです！

- ◆長崎県産お刺身三種盛り
- ◆長崎県産和牛の握り寿司
- ◆長崎からすみとアオリイカのセビーチェ
- ◆ズワイ蟹と八斗木甘ネギのタルト
- ◆長崎県産野菜とチーズのスープ
- ◆佐世保ヒオウギ貝のワイン蒸し
- ◆長崎黒毛和牛のステーキ 和風ソース
- ◆平戸鯛茶漬け
- ◆パティシエ特製デザート

※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。

オプションメニュー



冷製ボイルズワイガニ
■2kg...¥9,000
■2本...¥500



鮮魚の握り寿司
■40貫...¥6,000
■3貫...¥500



真鯛の塩釜焼き
■1尾...¥5,600



長崎県産和牛のローストビーフ
■1kg...¥13,000



デザート盛り合せ
■大皿プレート...¥4,000
■5種プレート...¥600

ビュッフェスタイル



※写真は、7,000円コースのイメージです。

ビュッフェスタイル

その他コース

¥6,000コース、¥8,000コース

飲み放題付

¥7,000コース(税込)全22品

ココがポイント

長崎県産和牛はもちろん、季節の野菜の天ぷらや、鮮魚の塩釜焼きなど、22種類の長崎の恵みをビュッフェスタイルで楽しめます。
20名様からのご利用におすすめです！

- ◆長崎県産旬のお刺身盛り合せ
- ◆長崎県産野菜のバーニャカウダ
- ◆つしま地鶏と焼き椎茸の柚子ソース
- ◆長崎黒毛和牛のステーキ
- ◆長崎県産鮮魚の姿 塩釜焼き
- ◆長崎県産野菜とチーズのスープ
- ◆カニと茸のトルティージャ
- ◆長崎県産真ダコのカルパッチョ
- ◆海の幸のパエリア など

※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。

ドリンクオプションメニュー



¥500追加で増やせるドリンク

- ウイスキー
- 日本酒
- 梅酒

通常メニューに含まれているフリードリンク

サントリープレミアムモルツ、ワイン(赤・白)、焼酎ソフトドリンク、ノンアルコールカクテル

※写真はイメージです。



コース料理MENU例

- ◆一匙のお楽しみ
- ◆ピンチョス 2種盛り
- ◆サーモン、アボカド、ポアブロンティアン仕立て
- ◆タリアッテ海老と茸のクリームソース
- ◆イベリコ豚のグリエ マスタード風味
- ◆デザート5種盛り合わせ
- ◆コーヒー or ティー
- ◆ブレッド

※仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。

ココがポイント

充実したドリンクの種類！ノンアルコールカクテルもご用意していますので、お酒が苦手な女性も十分楽しめます！

デザート盛り合せをビュッフェスタイルに変更することができます！※

バラエティに富んだスイーツを楽しめる！

※15名様以上から承ります

会場を3タイプからお選び頂けます！※

ホテルレストランや可愛いカフェの中からセレクト出来るレディースプラン限定特典！

※4名様以上から変更可能です