

春の宴会コース

3営業日前迄
のご予約を
お願いします。

3名様よりご利用いただけます。グループ皆様同一コースでお願いいたします。
当コースは、消費税及びサービス料を含んでいます。 2025.3.1～5.31まで



写真は
板長おすすめ
「7,800円プラン」

※写真はイメージです。
仕入れ状況により、内容を変更する場合がございます

100分飲み放題付き

7,800円プラン

- 春の前菜三種盛り
- 桜鯛酒蒸し ～生姜あんかけ～
- 緑茶豆腐
- グリーンピースとしらすのリゾット
- 抹茶アイスクリーム
- 鮮魚のカルパッチョ
- 韓国風ニラ肉巻き
- タコと空豆のアヒージョ

※お席の利用は2時間です。

100分飲み放題付き

6,800円プラン

- 春の前菜二種盛り
- 台湾風油淋鶏
- グリーンピースとしらすのリゾット
- ホタテのカルパッチョ
- 緑茶豆腐
- 鮮魚かま煮付
- タコと空豆のアヒージョ
- 抹茶アイスクリーム

※お席の利用は2時間です。

飲み放題メニュー

生ビール・ウィスキー・焼酎・日本酒・梅酒・カクテル・サワー
ワイン(赤/白)・ノンアルコールカクテル・ソフトドリンク

◆ お問合せはこちら ◆

【営業時間】

新型コロナウイルス感染拡大対策として営業時間を変更する場合がございます。

月～土 17:30～22:00
(ラストオーダー 21:00)

日・祝日 17:00～21:00
(ラストオーダー 20:00)

燕三条ワシントンホテル **銀座**

0256-33-2000

春のコース料理

月コース 6,800円
 花コース 8,800円
 おもてなしコース 12,000円



ご利用日の3営業日前までにご注文をお願いいたします。

※前日または当日の人数変更の場合、キャンセル料が発生いたします。

※表示価格の他に、夜営業時奉仕料10%を頂戴いたします。

※アレルギー食材がございましたらご遠慮なくご相談ください。

※天候等仕入れ状況により、メニュー内容は変更となる場合がございます。

※写真は【花コース】イメージです。

花コース 八、八〇〇円

前菜 春の三種盛り
 吸物 桜つみれと結び湯葉の潮汁
 刺身 中トロ入り四点盛り
 焼物 銀ダラ山椒焼き
 蒸物 グリーンピーズと
 筍の茶碗蒸し

揚げ物 海老桜葉揚げ
 強肴 銀座特製

合鴨ロールステーキ

酢の物 くらげとしらすの昆布酢和え
 食事 タコと生姜の釜飯
 甘味 季節の甘味 (味噌汁・漬物付き)

甘味

表示価格には消費税を含みます。
 夜の営業時、別途サービス料を頂戴いたします。



おもてなしコース

一、二、〇〇〇円

表示価格には消費税を含みます。
夜の営業時、別途サービス料を頂戴いたします。

前菜からデザートまで

板長にお任せ下さい。

ご利用シーンに応じて

(顔合わせ・法要・接待など)

ご用意させて頂いたございます。

月コース

六、八〇〇円

表示価格には消費税を含みます。
夜の営業時、別途サービス料を頂戴いたします。

| | | | | | | | | |
|-------|------------|---------|--------|----------------|---------|-----------|--------------|--------|
| 甘 | 食 | 酢 | 揚 | 蒸 | 焼 | 刺 | 吸 | 前 |
| 味 | 事 | 物 | 物 | 物 | 物 | 身 | 物 | 菜 |
| 季節の甘味 | 越乃鶏釜飯 | 岩船産もずく酢 | 海老桜葉揚げ | グリーンピースと筍の茶碗蒸し | 銀ダラ山椒焼き | 旬のお造り三点盛り | 桜つみれと結び湯葉の潮汁 | 春の三種盛り |
| | (味噌汁・漬物付き) | | | | | | | |