

Autumn Party Plan

木更津ワシントンホテル オータムパーティープラン

2026 9.1 ~ 2026 11.30

ご宿泊
ご優待料金

ご宴会ご利用のお客様へ
ご宿泊を特別料金で
ご案内できます

フリードリンク付き

瓶ビール、ワイン(赤・白)、ウイスキー、焼酎(芋・麦)、梅酒、日本酒、ノンアルコールビール、ソフトドリンク

※パーティー延長時、30分毎に¥500(税込¥550)×人数分 ※15分前ラストオーダー



Plan A ¥7,500

卓上盛合わせ

- ・真鯛とトラウトサーモンのカルパッチョ
サラダ仕立て
- ・浅利と茸のお浸し
- ・鰯のなめろう
- ・白身魚と浅利のバブール ポモドーソース
- ・鶏モモ肉のソテー マッシュポテト添え
フォンドボーソース
- ・ローストポーク 温野菜 マスタードソース
- ・冷製蕎麦と菜味
- ・本日のシャーベット

Plan B ¥8,500

卓上盛合わせ

- ・真鯛とトラウトサーモンのカルパッチョ
サラダ仕立て
- ・浅利と茸のお浸し
- ・鰯のなめろう
- ・白身魚と浅利のバブール ポモドーソース
- ・鶏モモ肉のソテー マッシュポテト添え
フォンドボーソース
- ・国産牛のロティ おろし醤油ソース
- ・あんかけ炒飯
- ・塩焼きそば
- ・本日のシャーベット

Plan C ¥10,000

卓上盛合わせメニュー例

- ・真鯛とトラウトサーモンのカルパッチョ
サラダ仕立て
- ・浅利と茸のお浸し
- ・鰯のなめろう
- ・生ハムとパールモッツアレラチーズの盛り合わせ
バルサミコクリーム
- ・白身魚のフリット ガーリッククリームソース
- ・金目鯛の柚庵焼き
- ・茶碗蒸し
- ・グリルチキンと茸ソテー 野菜添え サルサベルデ
- ・国産牛のロティ おろし醤油ソース
- ・海鮮炒飯
- ・フルーツとケーキの盛り合わせ

ご宴席をさらに華やかに
人気のライブステーション



- ・握り寿司(3貫) ¥1,500
- ・蕎麦(海鮮かき揚げ付) ¥800
- ・ビーフステーキ ¥1,200
- ・ローストビーフ ¥1,500
- ・パスタ ¥850
- ・天麩羅(3点盛り) ¥1,100

館内移動でラクラク♪
ボンサルーテ 2次会プラン

¥4,000円(2時間制)※席料、サービス料、消費税を含みます。

内容:乾き物、フリードリンク
【ワイン(赤・白)、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク】



※プランCは『和洋折衷コース』もお選びいただけます。

※上記プランは2時間制です。
※20名様よりご利用可能人数に満たない場合はご相談ください。
※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。
※プランの料金はおひとり様分、料理、飲み物、室料
基本音響照明料、消費税、サービス料を含みます。

◆駐車場には限りがございます。可能な限り公共交通機関の
ご利用をお願いいたします。
※送迎バス承ります、ご相談くださいませ。

WHG
HOTELS



木更津ワシントンホテル

ご宴会専用ダイヤル : 0438-42-1192

〒292-0805 千葉県木更津市大和1-2-1 JR内房線「木更津」駅東口(太田山口)より徒歩1分
TEL:0438-42-1122(代) FAX:0438-42-1112