

郡山ビューホテルの

ご宴会

シーズンプラン

2023年3月1日水 ~ 5月31日水

春の歓送迎会・歓恩会・総会・懇親会など
さまざまなシーンでご利用いただけます。

全プラン2時間
飲み放題付き

各プラン20名様～
承ります



郡山ビューホテル アネックス

和洋 7,000円プラン

- スモークサーモンとアボカドのサラダ仕立て
- えごま豆腐 花豆とココの実添え 旨だし掛け
- 海老のフラン ニューバーグソース
- たらの塩麹焼き はじかみ添え
- 豚ロース肉のミラノ風カツレツ ポモドロソース
- 梅ちりめんの焼きおにぎり茶漬け
- パンナコッタ

和洋 8,000円プラン

- プティオードブル三種盛り
- 海鮮サラダ 山葵ドレッシング掛け
- 海老ラビオリ アメリカンソース
- カレイのふき味噌焼き はじかみ添え
- ポークストロガノフ 旬菜添え
- 和風魚介仕立ての三春葱ラーメン
- フランボワーズムース

和洋 10,000円プラン

- イタリア生ハム「プロシュート」福島産トマトのカプレーゼ
- 旬魚のお造り三種盛り、季節の芽物
- 伊達鶏のソテー 三春の長葱添え
- うなぎ蒲焼と大根含め煮 べっこうあん掛け
- ビーフカツレツ ポメリー粒マスタードソース
- ふのり蕎麦 海老天婦羅添え
- ホワイトショコラムース フルーツ添え

郡山ビューホテル

中華 7,000円プラン

- 季節の中華前菜盛り合わせ
- 唐紅花飲茶3種
- 白身魚の甘酢あんかけ
- 鶏肉と春キャベツの味噌炒め
- 海鮮ピラフ
- フルーツ入り杏仁豆腐

中華 8,000円プラン

- 特撰前菜盛り合わせ
- 春野菜とサーモンのサラダ 野菜ドレッシング
- 帆立貝と春キャベツのクリーム煮込み
- 福島県産豚肩ロースのステーキ 黒酢ソース
- 海老のチリソース炒め
- 海鮮炒飯
- 杏仁豆腐

中華 10,000円プラン

- 特撰前菜盛り合わせ
- カンパチと甘エビのカルパッチョ仕立て 唐紅花風
- 伊達鶏と春キャベツの特製黒酢ソース
- 帆立貝と赤海老と季節野菜の XO 醬炒め
- 牛ロース肉のカットステーキ 特製味噌ソース
- 冷やし担々麺
- 杏仁豆腐、胡麻団子



FREE DRINK

飲み放題メニュー

- ビール
- ワイン
- 焼酎（麦・芋）
- 日本酒
- ウイスキー
- 梅酒
- こだわりレモンサワー（3種）
- ノンアルコールビール
- 紹興酒（本館のみ）

【ソフトドリンク】

- オレンジジュース
- コーラ
- ジンジャーエール
- ウーロン茶



※食品の入荷状況により、一部メニュー変更がある場合がございます。※表記料金は税込価格です。※写真はイメージです。

宴会予約課直通 (月～土 9:00～19:00/日・祝 9:00～18:00)

郡山ビューホテル

〒963-8004 福島県郡山市中町3-1 TEL.024-924-1111

郡山ビューホテル アネックス

〒963-8004 福島県郡山市中町10-10 TEL.024-939-1111

ホームページで最新情報をチェック!

<https://www.k-viewhotel.jp>

郡山ビューホテル

検索



TEL.024-939-1112