

冬の宴会

Resort Hotel Umibenokajuen

2024-2025

2024.11.1(金) → 2025.1.31(金)

※年末年始や特別日除く ※表示価格は消費税込みです。

ご利用時間 → 17:00~21:00

LO 20:30

忘年会・新年会・同窓会
歓送迎会・女子会など

各種宴会
ご予約
承ります

幹事さん
全力サポート

前菜からお造りに名物の鹽のタタキと選べるお肉料理。そしてポワレや赤酢をつかったちらしにサラダ、デザートまで！

今年のリゾートホテル海辺の果樹園の宴会プランは幹事さん必見の豪華プランを2つご用意させていただきました。



プラスONE
メニュー
あったかお鍋

2名様より承ります。
鍋のメ付き！

飲み放題
プラン
別途承ります。

2時間たっぷり
豊富なメニュー

リゾートホテル海辺の果樹園で
素敵なお時間を過ごしてみませんか？

ご相談承ります！
～お気軽にお電話下さいませ～

お申込み/お問い合わせ
0887-55-4111

出発地点、5名様以上
無料送迎バス (要予約)
●高知市内 旧NTT東局前～奈半利駅前間
の国道沿線(詳しくはお問い合わせください)
海辺の果樹園 検索

※Instagramで公式コンシェルジュの小夏ちゃんがホテルを紹介中！



ご利用特典 → クアハウス使用無料 屋内プール/お風呂



ホテル HP



ホテル施設



Instagram

菓舗  浜幸

RESORT HOTEL
海辺の果樹園
高知県香南市夜須町手結山506-1

冬の宴会
「特選」コース

Aコース お料理 7品目 牛肉プラン お1人様 6,000円(税込)



Aコース おしながき

季節の付き出し三種盛り
旬の刺身と鰹のタタキ盛り
高知県産黒毛和牛ステーキ
ラスベリー味噌ソース
鮮魚のポワレ
ホタテとフレッシュハーブのクリームソース
赤酢をつかった冬華ちらし
スモークサーモンとポテトの北欧風サラダ
グラスデザートとプチケーキ



※組み合わせプランとなりますのでお料理に飲み放題は含まれておりません。別途追加となります。お料理は基本的に大皿でのご提供となります。

冬の宴会
「満足」コース

Bコース お料理 7品目 豚肉プラン お1人様 5,000円(税込)



Bコース おしながき

季節の付き出し三種盛り
旬の刺身と鰹のタタキ盛り
高知県産ポークグリル
白味噌マスタードソース
鮮魚のポワレ
ホタテとフレッシュハーブのクリームソース
赤酢をつかった冬華ちらし
かりかりベーコンとポテトのシーサーサラダ
グラスデザートとプチケーキ



※組み合わせプランとなりますのでお料理に飲み放題は含まれておりません。別途追加となります。お料理は基本的に大皿でのご提供となります。

ご利用例 プラン ~組み合わせ自由~
お料理 A B どちらかを選択



お鍋 ①②③を追加可能
飲み放題を追加可能

お料理コース+お鍋+飲み放題=大満足!

飲み放題 プラス たっぷり2時間

お1人様 2,000円(税込)



Drink Menu

※飲み放題プランはご利用人数分選択でお願いいたします。

ビール、焼酎、日本酒、ハイボール、酎ハイ
小夏ジュース、山桃ジュース、烏龍茶、その他

※小夏ジュース・山桃ジュースは浜幸オリジナル商品を使用。

~ソフトドリンクのみの場合 お1人様 1,000円(税込)~

- ①お料理のみのご注文も承ります。プラスメニューはお鍋と飲み放題となります。
- ②お料理・お鍋・飲み放題の各コースはそれぞれご案内料金が異なります。
- ③ご予約は2名様より承ります。団体様やその他企画等はお問い合わせ時にご相談下さいませ。その他のご要望がありましたら一緒にお伝えくださいませ。
- ④個食対応も可能となりますので、お申し付けくださいませ。※条件あり
- ⑤食材の入荷状況により、料理内容が変更となる場合がございます。
- ⑥お料理コース(A・B)はグループ統一でお願いいたします。

個食対応
出来ます!
※条件あり

冬の宴会では絶対的存在で外せないマストアイテム
海辺の果樹園では3種類の特別鍋をご用意しました。
からだの芯まであったか!旨い鍋で乾杯!!



プラスメニュー

お鍋も食べたい方におススメ!



① 豚のすき焼き鍋
~鍋のめうどん付き~

お1人様 1,500円(税込)



② 若鶏の味噌鍋 柚子胡椒風味
~鍋のめうどん付き~

お1人様 1,500円(税込)



③ 海鮮ビヤベース鍋
~鍋のめラーメン付き~

お1人様 1,500円(税込)

※プラスメニューのお鍋についても2名様より承ります。

※写真は3名様プラン