



和食会席 *Hibiki*
響 ひびき **6,000円** (サービス料・税込)

秋冬の豊富な食材を贅沢に使用した和食の繊細な技が冴える本格会席です。

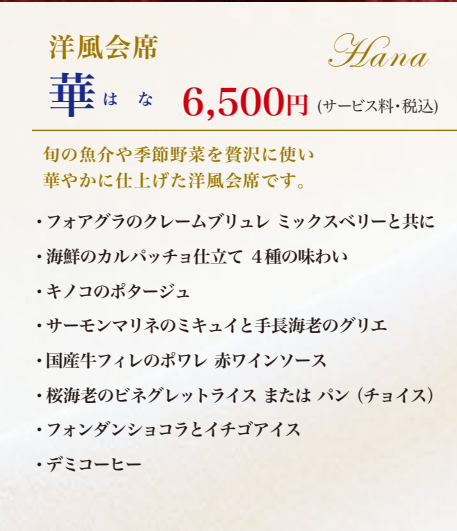
- 前 菜 季節の前菜五種
- 吸 物 季節のお吸物
- 造 里 鮮魚三種、あしらい
- 焚 合 海鮮焼湯葉包み、紅葉麩、きのこあん
- 焼 物 あこう西京焼、鮑雲丹ソース焼、あしらい
- 揚 物 揚物三種
- 鍋 味噌鍋(ズワイ蟹、黒豚、海鮮色々、野菜色々)
- 食 事 握り寿司三種
- 留 椀 赤出し
- 果 物 季節の果物と葛もち



和洋会席 *Miyabi*
雅 みやび **7,000円** (サービス料・税込)

上質な食材を厳選し、ホテル伝統の技で仕上げたお客様も大満足の和洋会席です。

- 前 菜 季節の前菜七種
- スープ キノコのポターージュ
- 造 里 鮮魚三種、あしらい
- 鍋 味噌鍋(ズワイ蟹、黒豚、海鮮色々、野菜色々)
- 魚料理 ホタテ貝のバルマンティエと手長海老のグリエ パジルの香り
- 肉料理 牛肉のソテー 赤ワインソースとワサビ添え
- 食 事 握り寿司三種
- デザート クレマカタラーナ イチゴ添え



洋風会席 *Hana*
華 はな **6,500円** (サービス料・税込)

旬の魚介や季節野菜を贅沢に使い華やかに仕上げた洋風会席です。

- ・フォアグラのクレームブリュレ ミックスベリーと共に
- ・海鮮のカルパッチョ仕立て 4種の味わい
- ・キノコのポターージュ
- ・サーモンマリネのミキユイと手長海老のグリエ
- ・国産牛フィレのボワレ 赤ワインソース
- ・桜海老のビネグレットライス または パン (チョイス)
- ・フォンダンショコラとイチゴアイス
- ・デミコーヒー



和洋会席 *Utage*
宴 うたげ **5,500円** (サービス料・税込)

和と洋をバランスよく組み合わせた宴をよりいっそう盛り上げる人気の会席料理です。

- 前 菜 ホタテ貝のマリネ 3種の味わい
- スープ キノコのポターージュ
- 造 里 鮮魚三種、あしらい
- 小茶碗 南瓜葛饅頭、紅葉麩、きのこあん
- 鍋 味噌鍋(黒豚、海鮮色々、野菜色々)
- 肉料理 牛肉のソテー ジャポネソース
- 食 事 握り寿司、細巻
- デザート フォンダンショコラ



和洋卓盛 *Frodori*
彩 いろどり **5,000円** (サービス料・税込)

お酒にも合う料理を彩り豊かに盛り込んだボリュームも嬉しい人気メニューです。

- 前 菜 魚介のマリネとカモスモークのプロシエット
- 吸 物 季節のお吸物
- 造 里 鮮魚三種、あしらい
- 焚 合 海鮮焼湯葉包み、紅葉麩、きのこあん
- 揚 物 揚物の五種盛
- 肉料理 牛肉のソテー ジャポネソース
- 食 事 生ハムのビネガーライス
- デザート クレマカタラーナ

安心の個別盛り

要予約 Option オプション

忘年会・新年会プラン
ご利用のお客様限定!



◆ケーキセット(ケーキ&デミコーヒー)
1セット **700円** (サービス料・税込)



◆デミコーヒーコーナー
1杯 **200円** (サービス料・税込)

※20名様より承ります。 ※セルフサービスとさせていただきます。



◆ホテル特製 酒寿司
1桶(約30名分)
12,100円 (サービス料・税込)

※1日、1桶限定です。
※ご飯茶碗に取り分けてご提供いたします。

Sun Royal Hotel Five Days Plan

曜日限定
お得な
人気企画

日・月・火・水・木曜日限定!
5デイズプラン

曜日限定の大変お得なプランです。
お好みのスタイルでお選びいただける2種類のメニューをご用意しました。クリスマスパーティーや忘年会、そして新年会。年末年始の美味しいひとときを、ごゆっくりお楽しみください。



5デイズプラン
和洋会席
5,000円
(サービス料・税込)

- 前 菜 魚介のマリネとコールミートのガトー仕立て
- 吸 物 季節のお吸物
- 造 里 鮮魚二種、あしらい
- 焼八寸 銀ガレイ西京焼、豚角煮あぶり焼、あしらい
- 小茶碗 茄子挟み揚、ソフトシュリンプ唐揚、べつ甲あん
- 肉料理 茶美豚のロースト ラタトゥイユと共に
- 食 事 シーフードサラダのビネガーライス
- デザート フォンダンショコラ



5デイズプラン
和洋卓盛
4,500円
(サービス料・税込)

- 酒 菜 季節の小鉢一種、季節の前菜五種
- スープ キノコのポターージュ
- 造 里 鮮魚二種、あしらい
- 魚料理 魚介のグラタン風
- 肉料理 茶美豚のロースト ラタトゥイユと共に
- 食 事 ★いなり寿司
- 吸 物 ★かけそば
- デザート フォンダンショコラ

安心の個別盛り



★「いなり寿司・かけそば」は、「五目ご飯・季節のお吸物」に変更できます。

Master Chef

シェフのご挨拶

いい年の締めくくり、そして新しい年のスタートに。鹿兒島サンロイヤルホテルでは、年末年始の宴をおいしく演出するパーティー料理をご用意いたしました。ホテルならではのこだわりやレシピで仕上げた肉料理・魚料理をはじめ、季節野菜や地元産の食材をふんだんに盛り込み、おいしく健康にも配慮したメニューを取り揃えました。ご家族やご友人、少人数での会食から、大宴会場を利用したパーティーまで、ホテル自慢の献立・メニューを最も美味しい状態でご提供させていただきます。是非、皆様でご堪能ください。



和食部料理長 浜崎 明人



洋食部総料理長 濱田 伸一

Drink Plan

飲み放題プラン

スタイルに合わせて選べる充実の4コース! *飲み放題は、乾杯より2時間以内とさせていただきます。

Aコース **1,430円**
(サービス料・税込)

- ビール または ノンアルコールビール1/2本
- 焼酎・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶フリー

Bコース **1,705円**
(サービス料・税込)

- ビール または ノンアルコールビール1本
- 焼酎・カクテル3種・ハイボール・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶・ノンアルコールカクテル2種フリー

Cコース **1,870円**
(サービス料・税込)

- ビール・ノンアルコールビール・焼酎・グラスワイン・カクテル3種・ハイボール・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶・ノンアルコールカクテル2種フリー

Dコース **2,310円**
(サービス料・税込)

- 乾杯用スパークリングワイン ●ビール・ノンアルコールビール・焼酎・グラスワイン・カクテル3種・ハイボール・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶・ノンアルコールカクテル2種フリー

平日(日~木)
限定特典

飲み放題プランが
1ランクアップ!

忘年会・新年会プランを
お申し込みのお客様に
限ります。

