



和食会席
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
 小茶碗 海老芋包み揚げ、べっ甲あん
 焼 物 あこう西京焼、鮑柔から煮、あしらい
 揚 物 揚げ物三種
 鍋 寄せ鍋 (ズワイ蟹、黒豚、海鮮色々、野菜色々)
 食 事 ☆握り寿司三貫
 留 椀 ☆赤出し
 果 物 季節の果物と甘味

☆「握り寿司三貫・赤出し」は、「鶏飯」に変更できます。



和洋会席
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。

小 鉢 季節の小鉢一種
 前 菜 季節の前菜五種
 スープ コーンチャウダースープ
 造 里 鮮魚三種、あしらい
 鍋 寄せ鍋 (ズワイ蟹、黒豚、海鮮色々、野菜色々)
 魚料理 帆立貝とムロアジのムニエル カレー風味
 木ノ子とトマトのソース
 肉料理 牛ロース肉のソテー 赤ワインソース
 柚子胡椒の香り
 食 事 ☆握り寿司三貫
 留 椀 ☆赤出し
 デザート コーヒーのブランマンジェとフレッシュフルーツ
 季節のアイスクリーム

☆「握り寿司三貫・赤出し」は、「鶏飯」に変更できます。

洋風会席
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。

- ・生ハムとフルーツのカナッペ
- ・6種類のオードブルバリエ
- ・紅はるか野菜のクリームスープ
- ・姫鯛と手長海老のグリエ プールブランソース
カボスの香り
- ・牛フィレ肉のボワレ マデラソース
- ・ドライカレー または パン (チョイス)
- ・りんごのコンポートと牛乳プリン
季節のアイスクリーム フレッシュフルーツ
- ・デミコーヒー



和洋会席
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 4種のオードブルバリエ
 スープ コーンチャウダースープ
 造 里 鮮魚三種、あしらい
 小茶碗 湯葉饅頭、べっ甲あん
 鍋 寄せ鍋 (黒豚、海鮮色々、野菜色々)
 肉料理 牛ロース肉のソテー チャイニーズソース
 食 事 ☆ちりめんご飯
 吸 物 ☆季節のお吸物
 デザート コーヒーのブランマンジェ
 フレッシュフルーツ

☆「ちりめんご飯・季節のお吸物」は、「鶏飯」に変更できます。



和洋卓盛
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 魚介類のベシュール
 吸 物 季節のお吸物
 造 里 鮮魚三種、あしらい
 焚 合 湯葉饅頭、べっ甲あん
 揚 物 揚げ物の五種盛
 肉料理 牛ロース肉のソテー チャイニーズソース
 食 事 魯肉飯 (ルーローハン)
 デザート 牛乳プリンとフレッシュフルーツ

安心の個別盛り

要予約 Option オプション

◆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名様分より承ります。 ※セルフサービスとさせていただきます。

忘年会・新年会プラン
 ご利用のお客様限定！

◆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
日・月・火・水・木曜日限定！
5デイズプラン
曜日限定 お得な人気企画

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 魚介類のサラダ仕立て 黒酢とトビッコのソース
 吸 物 季節のお吸物
 造 里 鮮魚二種、あしらい
 焼八寸 赤魚西京焼、桜島どり玄米揚げ、あしらい
 小茶碗 湯葉饅頭、べっ甲あん
 肉料理 茶美豚フィレ肉のカツレツ オニオンソース
 食 事 ドライカレー
 デザート 牛乳プリンとフレッシュフルーツ

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 トマトと白インゲン豆のスープ
 造 里 鮮魚二種、あしらい
 魚料理 魚介類のチリソースグラタン
 肉料理 茶美豚フィレ肉のカツレツ オニオンソース
 食 事 ☆ちりめんご飯
 吸 物 ☆季節のお吸物
 デザート レモンケーキとバニラアイスクリーム

☆「ちりめんご飯・季節のお吸物」は、「いなり寿司・かけうどん」に変更できます。

安心の個別盛り

Master Chef

和食部料理長 浜崎 明人

洋食部料理長 天川 伸也

シェフのご挨拶

いい年の締めくくりに、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。

Drink Plan

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です。

平日 (日~木) 限定特典

Aコース 1,500円 (サービス料・税込)
Bコース 1,700円 (サービス料・税込)
Cコース 1,900円 (サービス料・税込)
Dコース 2,300円 (サービス料・税込)

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。

- ビール または ノンアルコールビール1/2本
- 焼酎・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 フリー
- ビール または ノンアルコールビール1本
- 焼酎・ハイボール・カクテル2種・ノンアルコールカクテル2種・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
- ビール・ノンアルコールビール・焼酎・ハイボール・グラスワイン・カクテル2種・ノンアルコールカクテル2種・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
- 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・ハイボール・グラスワイン・カクテル2種・ノンアルコールカクテル2種・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