



コース料理のご案内

6,000円^(税込)プラン

7,000円^(税込)プラン

8,000円^(税込)プラン

和洋会席コース

- ・胡麻豆腐 イクラ、鯛梅煮、鴨ロース焼葱巻き、海老トマト味噌
- ・本日の御造り5種盛り
- ・万頭 茄子、蟹餡かけ、山葵
- ・魚介のムースとベーコンのパイ包み焼き 大葉とトマトのソース
- ・国産牛ロースの陶板焼き
- ・蟹、蛸、帆立の盛り合わせ
- ・にぎり寿司3種
- ・蛤の赤出汁
- ・フルーツ盛り合わせ

和洋コース

- ・自家製スモークサーモンと季節野菜のテリーヌ カレー風味のオニオンソースとマスタードのアクセント
- ・本日の御造り5種盛り
- ・鮮魚のポワレと海老のカダイフ包み ソースアメリカーナ
- ・国産牛ロース肉の低温ロースト ジャポネソース
- ・にぎり寿司3種
- ・蛤の赤出汁
- ・自家製パンナコッタと赤ワインのジュレ 季節のフルーツを添えて

フリースタイル

- | | | |
|-----------|-------------|-----------|
| ・ビール | ・ワイン(赤/白) | ・コーラ |
| ・ウィスキー | ・梅酒 | ・オレンジジュース |
| ・焼酎(芋/麦) | ・チューハイ | ・ジンジャーエール |
| ・日本酒(冷/燗) | ・ノンアルコールビール | ・烏龍茶 |

2時間 2,000円^(税込)プラン

3時間 2,500円^(税込)プラン

おトクな特典も!

特典1 食後のデミコーヒー無料

特典2 会場費・マイク・ステージ無料

※写真はイメージです
 ※メニュー例は7,000円プランのもので
 ※季節や仕入れにより料理内容が変更になる場合がございます
 ※上記プランの他に、ご予算に応じた御料理も承ります



ご宴会プランのご案内

5,500円^(税込)プラン

6,500円^(税込)プラン

7,500円^(税込)プラン

和洋卓盛り メニュー例は5,500円プランのものです

■冷製料理

- ・自家製スモークサーモン
北寄貝と小海老のマリネ レモン風味
- ・鮮魚のエスカベッシュ 香味野菜添え
- ・牛肉と季節野菜のテリーヌ
ソーセージのパイ包み焼き
- ・棒棒鶏のサラダ仕立て

■温製料理

- ・海鮮陶板焼き おろしソース
- ・チキンのトマト煮込み
- ・国産牛のロースト ジャポネソース

■和食料理

- ・御造り盛り合わせ
- ・きつねうどん
- ・太巻き・いなり寿司

■デザート

- ・フルーツの盛り合わせ

和洋ビュッフェ メニュー例は5,500円プランのものです

■冷製料理

- ・自家製スモークサーモン 北寄貝と小海老のマリネ レモン風味
- ・鮮魚のエスカベッシュ 香味野菜添え
- ・合鴨のロースト ソーセージのパイ包み焼き 鶏肉のルーロー
- ・棒棒鶏
- ・タラモサラダ クラッカー添え

■温製料理

- ・鮮魚のカツレツ 自家製タルタルソース
- ・海の幸のチリソース
- ・豚肉のモロカイ風
- ・チキンのトマト煮込み
- ・国産牛ロース肉のソテー ジャポネソース

■和食料理

- ・御造り盛り合わせ
- ・きつねうどん
- ・太巻き・いなり寿司

■デザート

- ・ケーキとフルーツの盛り合わせ

フリードリンク

- | | | |
|-----------|-------------|-----------|
| ・ビール | ・ワイン(赤/白) | ・コーラ |
| ・ウィスキー | ・梅酒 | ・オレンジジュース |
| ・焼酎(芋/麦) | ・チューハイ | ・ジンジャーエール |
| ・日本酒(冷/燗) | ・ノンアルコールビール | ・烏龍茶 |

2時間 2,000円^(税込)プラン

3時間 2,500円^(税込)プラン

おトクな特典も!

特典1 食後のデミコーヒー無料

特典2 会場費・マイク・ステージ無料

※写真はイメージです
※季節や仕入れにより料理内容が変更になる場合がございます
※上記プランの他に、ご予算に応じた御料理も承ります



アークホテル岡山

Tel. 086-233-1200

宴会予約 9:00~18:00

〒700-0907

岡山県岡山市北区下石井2-6-1

Tel. 050-5576-7665(代)



- JR岡山駅より徒歩約7分
- 山陽自動車道 岡山インターより車で約20分
- 岡山空港より車で約30分

