

Free Drink Plan

フリードリンク  
プラン

プランA  
1,500円

ビールお1人様1本・焼酎・  
ウーロン茶・オレンジジュース

プランB  
2,000円

ビール・焼酎・ウイスキー・ハイボール・  
ウーロン茶・オレンジジュース

プランC  
2,500円

ビール・焼酎・日本酒(冷酒を除く)・  
ワイン(赤、白)・ウイスキー・ハイボール・  
ウーロン茶・オレンジジュース

※全てお1人様・消費税込の価格です。

## Party Style

様々なスタイルのパーティーをご提案いたします。  
お気軽にご相談ください。



●オンテーブルスタイル 大皿料理(卓盛料理)をテーブルの仕様でシェア  
してお召し上がりいただくスタイルです。



●着席ビュッフェスタイル



●ディナーショー



●立食ビュッフェスタイル

### 【温泉と一ホー草の朝食ビュッフェ付き】 忘新年会宿泊プラン

2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木) ※年末年始対象外



ウエストウイング・リニューアルツイン  
(2名様1室)お1人様 **9,180円**



ウエストウイング・スタンダードツイン  
(2名様1室)お1人様 **8,100円**

イーストウイング・スーペリアツイン  
(2名様1室)  
お1人様 **10,260円**

前日までの要予約

※サービス料・消費税込みの価格です。  
※別途入湯税150円(お1人様)がかかります。

忘新年会プランご利用の方限定

宮崎観光ホテル

# 忘 心 新

忘新年会プラン

2018 YEAR END PARTY PLAN & 2019 NEW YEAR PARTY PLAN

2018年11月1日(木)～2019年2月28日(木)



# 福 寿

宮崎観光ホテル謹製おせち福寿

三段重 [各段五～六人前] 杏の重 和食おせち  
式の重 和食おせち  
参の重 洋食おせち  
**36,000円**(税込)

- お申込み期限/2018年12月20日(木)
- お引取り日/2018年12月31日(月) 10:00～18:00
- お引取り会場/宮崎観光ホテル 特設会場

◎おせちをご注文のお客様には「たまゆらの湯」  
無料入浴券を進呈

※手廻り限定商品の為、誠に勝手ながら定数に達し次第、  
締め切らせていただきます。



※掲載写真は全てイメージです。

宮崎観光ホテル

忘新年会プラン予約直通  
TEL 0985-32-5918  
〒880-8512 宮崎県宮崎市松山1-1-1

宮崎観光ホテル 検索  
<https://www.miyakan-h.com>



宮崎観光ホテル  
マスコットキャラクター「ゆづくん」

宮崎観光ホテル

# 心を込めたおもてなしで、最高の『宴』を。

2018 YEAR END PARTY PLAN & 2019 NEW YEAR PARTY PLAN

ゆく一年を締めくくり、新しい一年を計る大切なひとときを、  
ホテル自慢の味わいと細やかなサービスで華やかに演出いたします。  
ミヤカンの忘新年会プランでところゆくまでお楽しみください。

※季節によってお料理内容・器が異なる場合がございます。  
※お食事は人数に合わせて貸切宴会場をご用意いたします。  
※写真は全てイメージです。



## 洋中卓盛料理

WESTERN CHINESE DISHES

お1人様 **5,500円**(税込)

洋食と中華料理の卓盛り料理です。※仕入れ状況や季節毎にメニューを変更致します。

## Weekday Plan

ウィークデープラン  
(日曜日～木曜日限定)

※金曜日・土曜日でご利用の場合は、  
お1人様540円(税込)アップとなります。

## 和洋混合会席 (ウィークデープラン)

JAPANESE-WESTERN MIXED STYLE

お1人様 **4,500円**(税込)

- [前菜] 三種盛り
- [造り] 二種盛り
- [魚料理] スズキのグリエ、洋葱のムース  
パセリとガーリックのソース
- [肉料理] 牛フィレ肉の和風シャリアビンステーキ
- [鍋物] 鶏すき煮
- [食事] きのこと鮭御飯、香物
- [止椀] 味噌汁
- [デザート] キャラメルポテトケーキ、コーヒー



## 宮崎牛会席

MIYAZAKI BEAF COURSE

お1人様 **11,000円**(税込)

- [前菜] 盛り合わせ
- [先椀] 鯛葉巻巻き
- [造り] 四種盛り
- [鍋物] 宮崎牛バラ肉のしゃぶしゃぶ 胡麻ダレ
- [焼物] 宮崎牛網焼き 季節野菜
- [蒸物] スワイ蟹と湯葉と百合根の上用蒸し  
三つ葉庵 漬生姜
- [食事] ちりめん山椒御飯、香物
- [止椀] 赤出汁
- [甘味] 盛り合わせ



## 和食会席

JAPANESE STYLE

お1人様  
**5,500円**(税込)

- [前菜] 五種盛り
- [造り] 三種盛り
- [煮物] 蕪、里芋、椎茸、海老黄身揚げ
- [焼物] 鰯味噌漬け、鶏網焼き
- [鍋物] 牛すき煮
- [蒸物] 白子湯葉茶碗蒸し 美味庵
- [食事] きのこと鮭御飯、香物
- [止椀] 赤出汁
- [甘味] 盛り合わせ



## 和洋混合会席

JAPANESE-WESTERN MIXED STYLE

お1人様  
**7,500円**(税込)

- [前菜] 六種盛り
- [スープ] カブのスープ 味噌の香り
- [造り] 四種盛り
- [魚料理] 白身魚のポアレ  
赤ピーマンのハリッサソース
- [肉料理] 国産牛ロースのステーキ ポテト  
キノコ添え グリーンペッパーソース
- [サラダ] 冬野菜のサラダ
- [煮物] 鱈オランダ、蕪、海老黄味揚げ
- [食事] 握り三種
- [止椀] 豚肥味噌汁
- [デザート] キャラメルポテトケーキ、コーヒー

