

春の宴会プラン

個室宴会場でゆっくり楽しめます お人数に合わせてお部屋をご用意いたします



大皿に盛り付けたお料理を
自由に取り分けながらお楽しみいただくスタイルです

大皿宴会料理 5,000円 (1名様) 税・サービス料込

- ・ 螢烏賊のサラダ
酢味噌風味のドレッシング
- ・ 海老と菜の花の真丈 筍木の芽和え
ごみ胡麻和え
- ・ お刺身3種盛り
- ・ 鯛の道明寺蒸し 新筍煮
- ・ 洋風さつま揚げ
- ・ ポークとろとろ角煮
八角風味のソース
- ・ 海鮮ちらし寿し
- ・ 桜のロールケーキ

会席宴会料理

6,500円 (1名様) 税・サービス料込

- ・ 螢烏賊プロバンス風
山菜谷川漬け
- ・ 季節のお刺身3種盛合せ
- ・ 筍の道明寺蒸し
- ・ ソフトシェルクラブのフライ
- ・ カレイのポワレ
- ・ サイコロカットステーキ
(インジェクションビーフ使用)
- ・ 新若芽の氷見うどん
- ・ 桜のロールケーキ

7,500円 (1名様) 税・サービス料込

- ・ 螢烏賊プロバンス風
鴨ローススモーク
- ・ 季節のお刺身4種盛合せ
- ・ 若竹と蛸の柔らか煮
- ・ 海老の湯葉巻き揚げ
- ・ 鱈 西京焼き
- ・ 国産牛
サイコロカットステーキ
- ・ アサリの氷見うどん
- ・ 桜のロールケーキと
季節のフルーツ



飲み放題プラン 各料理プランに付けて利用できます

90分コース
2,300円

120分コース
2,500円

1名様/税・サービス料込

- 瓶ビール
- 日本酒(銀盤)
- 焼酎(麦/芋)
- ウイスキー/ハイボール
- レモンサワー
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- ノンアルコールビール

宴会場利用特典

- 会場使用料最大2時間サービス
 - 自遊館駐車場利用料サービス
 - 宿泊特別料金のご案内
 - 送迎バスのご用意
- 詳しくはスタッフまでお問合せ下さい

※ 個室宴会場のご利用は8名様以上がご対象となります

※ 旬の食材を使用するため天候水揚げによってメニューが変わりことがあります ※ 表示されている金額は全てサービス料(10%)と消費税を含んだお一人様の金額です

とやま自遊館

富山市湊入船町 9-1

ご予約・お問合せ (受付時間 9:00 ~ 21:00)

Tel 076-444-2100

FAX 076-444-5541

URL <http://www.jiyukan.or.jp>



春を華やかに彩る 旬のおもてなし

富山の春を代表する“蛍烏賊”や“鯛” 海の幸
“たけのこ” “こごみ” “タラの芽” 山の幸
厳選された素材による「季節の味覚会席」

春の味覚 季膳 ～ときぜん～

10,000円 (1名様)
税・サービス料込

蛍烏賊のプロバンス風
山菜の谷川漬け
鴨ロースのスモーク
＋
シェフお任せ春の前菜2種
富山湾 旬のお刺身5種盛合せ
若竹煮 蛸の柔らかか煮
真鯛のボワレとズワイガニのブレイゼ
春の山菜天麩羅
特選国産牛 フィレステーキ
蛍烏賊と細魚(さより)の酢物
鯛ご飯
若芽 桜花 庄内麩の清汁仕立て
プティケーキと季節のフルーツ



※ 旬の食材を使用するため天候水揚げによって メニューが変わることがあります
※ 表示されている金額は全てサービス料(10%)と消費税を含んだお一人様の金額です



とやま自遊館 富山市湊入船町 9-1

ご予約・お問合せ Tel 076-444-2100

(受付時間 9:00 ~ 21:00)