

自遊NAVI 秋の宴會

個室宴会場プラン

旬をむかえる蟹と秋の食材を活かした
秋の味覚会席

季膳ーときぜんー

10,000円 (1名様)
税・サービス料込

富山湾旬のお刺身,松茸土瓶蒸し,蟹甲羅焼き
牛フィレステーキ,紅ズワイ蟹酢,蟹の押し寿司等

会席宴会料理

「食の秋」にふさわしい
旬の味覚を盛り込んだ秋限定メニュー

6,500円 (1名様)
税・サービス料込

秋刀魚竜田揚げ,秋鮭のクリームソース
木ノ子の炊き込みご飯等 8品

7,500円 (1名様)
税・サービス料込

秋鮭のポワレ,国産牛のサイコロステーキ
特製ますの寿司等 8品

写真は7,500円のメニュー



大皿に盛り付けたお料理を
自由に取分けながら
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

秋の前菜,キノコサーモンサラダ
お刺身,海老カツ,鶏団子の治部煮
ポークジンジャーステーキ
鮭と塩昆布のご飯,ブティック

飲み放題プラン

90分

2,300円

120分

2,500円

1名様/税・サービス料込

○ビール ○日本酒 ○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

利用特典

- 会場利用料最大2時間サービス
- 自遊館駐車場利用料サービス
- 宿泊希望の方は特別料金でご案内
- 送迎バスもご用意いたします

詳しくは
お問合せ
下さい

宴会場プランのお問合せご予約は

TEL 076-444-2100

【受付時間10:00~19:00】

ありし日を偲び 語らう一時を

法要のご会食

◆ やわらぎ 7,260円
料理9品~

◆ なごみ 9,680円
料理11品~

◆ かたらい 12,100円
料理12品~
お一人様/税・サービス料込



*会場費2時間サービス
*引出物・お供え物のご準備
*富山市内無料送迎バス

1日10室限定 秋のお得な宿泊プラン

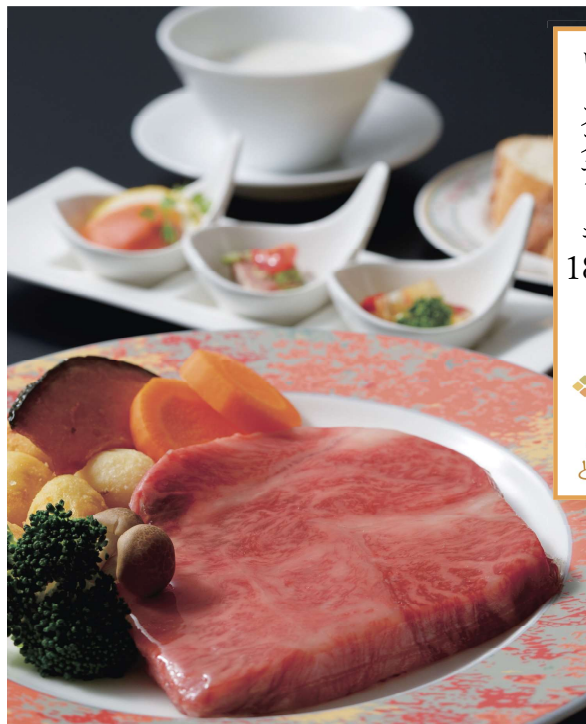
オータムステイプラン

1名様/1泊素泊まり
税・サービス料込 6,000円~

曜日によって金額が変動します

滞在中の自遊館駐車場利用料無料

法要・宿泊のお問合せ TEL 076-444-2100



シェフが厳選した
酒粕育ち「立山和牛」
ロースステーキ 180g



・プティオードブル
・マッシュルームスープ
・パンまたはライス

とやま和牛酒粕育ち ロースステーキコース

4,000 円 (1名様/税込)

飲み放題を付けて
宴会にもご利用いただけます!



富山湾直送!
お刺身七種盛り 鮪中トロ 鰯
白身 梅貝 白海老 翁 甘海老 烏賊

・蟹、松茸、さつまいもの天ぷら
・茶碗蒸し・本日の小鉢
・ご飯 味噌汁、香物

とやまの海鮮 きときと御膳

4,000 円 (1名様/税込)

飲み放題(90分)プラン// 2,000 円 (1名様/税込) 生ビール・日本酒・焼酎・ウーロン茶・オレンジジュース・ノンアルコールビール

宴会するならコレ!

飲み放題(90分)付き パーティー プラン

3名様より

3日前の要予約

ドリンクメニュー//

生ビール 日本酒 焼酎 ウーロン茶
オレンジジュース ノンアルコールビール

ドリンクオフションも
あります



写真は
プレミアム

スタンダードプラン

5,500 円 (1名様/税込)

大皿料理7品

秋の前菜/季節のお刺身/秋刀魚 竜田
ビーフステーキ/五目釜飯 等

プレミアムプラン

6,500 円 (1名様/税込)

大皿料理8品

秋の前菜/季節のお刺身/蟹の甲羅揚げ
国産牛フィレ肉のロティ/茶蕎麦 等

※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消費税を含んだお一人様の料金です

レストランプランのお問合せご予約は

TEL 076-444-2101【受付時間 10:00~19:00】



快適ウェルネスホテル
とやま自遊館

TEL 076-444-2100 (代表) FAX 076-444-5541

URL <http://www.jiyukan.or.jp> E-mail info@jiyukan.or.jp

富山市湊入船町9-1
(駐車場180台)

