



3月下旬頃

マイクロバス導入予定

詳しくはホテルスタッフまで。

暮らしの様々なシーンで…。セントヒル長崎をご利用下さい。

パーティービュッフェ



セントヒル長崎の大小の宴会場を使い、アットホームなパーティーからセレモニーまで承っております。出張パーティー(ケータリング)もご相談下さい。

◎お一人様 3,500円～(30名様より承ります)

同窓会プラン



懐かしい友人と過ごす同窓会。何十年経っても会うと、心はあの頃に。お食事をご希望に合わせて和食ベース、洋食ベース、ビュッフェスタイルをお選びいただけます。

◎お一人様 7,000円～

慶事プラン



永年勤続祝い、祝賀会、厄入り、厄払い、還暦祝い(赤いちゃんちゃんこ無料貸出)など、様々なお祝いにご利用下さい。

法事・法要プラン



故人を偲ぶ集いに花を添える、旬の素材をふんだんに使ったお料理。絆を深めるひとときを、ごゆっくりと。◎仏具無料貸出しできます。◎お線香をお使いいただけます。

御予約・御相談は下記番号までお気軽にどうぞ。

ホテルセントヒル長崎

〒850-0052 長崎市筑後町4番10号

Tel.095-822-2251

◎Fax.095-826-4732◎e-mail saint@helen.ocn.ne.jp

ホームページもご覧下さい。

担当印



Hotel
Saint Hill
Nagasaki

平成30年2/16(金)～4/30(月)

ホテルセントヒル長崎 春の宴会プラン

歓送迎会にぴったりの
宴会プランをご用意いたしました。



出島表門橋

国史跡「出島和蘭商館跡」と江戸町の間の中島川に架けられた橋。長さ38.5m、幅4.4m
世界への窓口だった出島に、往時の目線で見ることができる。

※時期によりメニューの内容が一部変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。



春の宴会プラン

お世話になった方や、これから一緒になる方との
歓送迎会などにご利用くださいませ。

春のプラン

桜

「さくら」

三、六〇〇円

- ❖ 小 鉢 春野菜の白和え
- ❖ 洋 菜 小海老のアボカドの春サラダ
- ❖ 造 り 本日の刺身三種盛り合せ・妻いろいろ
- ❖ 小 菜 オランダ風車豚バラ肉の香味ソース
- ❖ 煮 物 魚介と野菜の鍋風
- ❖ 洋 皿 チキンパロティース
バルサミコンソース
- ❖ 中 華 烏賊と若竹の塩炒目
- ❖ 食 事 豆とひじきの炊込ごはん
- ❖ 香 物 二種盛り合せ
- ❖ デザート 苺プリン

春のプラン

麗

「うらら」

五、六〇〇円

- ❖ 先 付 春の先付
- ❖ 前 菜 三種盛り合せ
- ❖ 吸 物 海老葛打ち・結び湯葉・椎茸・
青味・木の芽
- ❖ 造 り 鯛皮目焼・平政・甘海老・妻いろいろ
- ❖ 洋 菜 鯛のカルパッチョ
- ❖ 洋 菜 若鶏とコリアンダーの
ヘルシーサラダ
- ❖ 洋 皿 オランダ風車豚の塩釜風焼
ハワイアンソース
- ❖ 煮 物 海鮮と春野菜の煮物風
- ❖ 洋 皿 牛ロースとモッツァレラチーズの
グラチネ
- ❖ 食 事 旬の浅蜷と豆ごはん
- ❖ 香 物 三種盛り
- ❖ デザート 苺プリンとプチケーキの
盛り合せ

ぜひ食べて頂きたい
おすすめ料理

素材の味が個々に出ていて
出汁も美味しい料理です。



海鮮と春野菜の煮物風



オランダ風車豚の塩釜風焼ハワイアンソース



オランダ風車豚バラ肉の香味ソース

オランダ
風車豚
Windmill pork

オランダ風車豚は養豚先進国のオランダが日本の皆さんの好みに合わせてつくった豚肉です。クセがなく、うまみがあり、さまざまな料理にマッチするのが特長です。



百三十年ぶりとなる
「出島表門橋」の開通を記念して
オランダの風車豚を使った料理を
ご準備いたしました。

飲み放題プラン

スタンダードプラン お一人様 1,900円

スタンダードプラン内容

- ◎ビール(キリン・アサヒ) ◎ハイボール ◎ウィスキー ◎酎ハイ ◎カクテル ◎焼酎
- ◎日本酒 ◎ノンアルコールビール ◎ウーロン茶 ◎オレンジジュース ◎コーラ

プレミアムプラン お一人様 2,300円

プレミアムプラン内容

- ◎ビール(キリン・アサヒ) ◎エビスビール ◎ブランデー ◎ワイン ◎梅酒 ◎九州の焼酎 ◎純米酒 ◎冷酒 ◎ハイボール
- ◎ウィスキー ◎酎ハイ ◎カクテル ◎ノンアルコールビール ◎ウーロン茶 ◎オレンジジュース ◎コーラ ◎カルピス