

ホテルリステル猪苗代

ご吉祥
プラン

ご予算に合わせた3つのコースをご用意いたしました



吉兆 きっちょう お一人様 7,800円

- 和前菜彩々
・焼蛤富士見仕立て・イカ人参・子持昆布のサラダ・鯧山椒漬
・会津地鶏の串焼き・祝い市松・ずわい蟹と青菜のあえ物
- 祝膳こづゆ ●お造り盛り合わせ
- オマールのグラタン お祝い仕立て
- 鯛とホタテの白菜包み蒸し
- 牛フィレ肉とフォアグラのソテー、ドフィノア添え
- 寿司 ●ワンタンと野菜のいろいろスープ
- ベリーのクレープ、フルーツを添えて ●コーヒー

季節や仕入れによりメニューや食材、食器が
変更になる場合がございます。
料金は全てサービス料・税込みの価格です。



吉瑞 きちずい お一人様 6,800円

- お祝い前菜盛り合わせ
・一口のサイシー風 生ハム・マンゴー・じゃがいも入り冷たいスープ仕立て
・うずらの卵ブラリネ風 ポートワインのゼリー寄せ・バルケット入り豚肉のリュエツ
・スモークサーモン パラ仕立てときゅうりのクリーム和え添え・ミートパイ
- 祝膳こづゆ ●お造り ●大正海老とホタテのXO醬炒め
- 牛肉*と野菜の陶板焼きまたは冷製ローストビーフ
- 赤むつ治部煮風照り焼き、高原大根添え
- 寿司 ●キヌガサダケと野菜のスープ
- 香の物 ●フルーツ



吉慶 きっけい お一人様 6,000円

- 前菜お祝い仕立て 6点盛り
・鶏モモ肉のロール巻・クラゲの和え物・うなぎ重ね蒸し
・イカ人参・海老の塩水漬け・スモークサーモンのかわれ巻
- お造り ●ズワイガニのパブール、レモン添えまたは季節の天ぷら
- 金目鯛の煮付け ●牛肉*のスパイス風味 ●赤飯
- 小海老という野菜のしょうが風味仕立て ●蛤吸
- 香の物 ●いちごとヨーグルトの二色ムース、レモンゼリーのせ

※牛脂注入加工肉

12名様以下でご利用の場合は個室料5,000円を頂戴いたします。

お子様メニュー

お一人様 3,000円

- 小さな茶碗蒸し ●お寿司いろいろ
- 鶏の唐揚げ、桃まん、シューマイ、コーン
- 海老フライ、スパゲッティ、ハンバーグ、
グラタン、フライドポテト、ポテトサラダ
- コーンスープ ●ジュース
- ケーキとフルーツのデザート



お一人様 5,800円



- お造り盛り合わせ
- 小さな茶碗蒸し ●お寿司いろいろ
- オマールグラタン、スパゲッティ、
牛フィレ肉のステーキ、フライドポテト、
ポテトサラダ、鶏の唐揚げと桃まん
- コーンスープ ●サンドイッチ
- ケーキとフルーツのデザート
- ジュース

ご会食・結納プラン 縁結び

4名様 [会場費込] 32,000円

〈お一人様追加 8,000円〉

オプション

- 料理グレードアップ お一人様1,000円
- フリードリンク お一人様2,000-3,000円
- 乾杯用スパークリングワイン 3,300円
- 結納品(家族書・親族書) 2,000円
- 結納品代筆代(目録・受書) 1,000円
- 結納品代筆代(ご親族書) 4,500円



ご結納セット 35,000円

【内容】

- 結納品(9、7、5、3品目から選択)
- 受書 ●司会進行料
- 会場費 ●控室 ●卓上装花



少人数様のご案内

5名様から承っております

レストラン個室利用可能

各コース料金より300円引き

※お子様メニュー対象外

※詳しくはお問い合わせください。

