



ホテル リステル 猪苗代

忘年会

2023 - 2024

新年会

【期間】

2023年 11月1日 (水) → 2024年 2月29日 (木)

除外日 2023.11/26 (日) ~ 12/1 (金)
2023.12/28 (木) ~ 2024.1/7 (日)

[1泊2食] / お一人様 1室3名~5名利用時 +入湯税150円 (大人のみ)

12名様
より

宿泊 **12,000円** 税込 ~ 20,000円

お一人様
日帰り **4,500円** 税込 ~ 8,500円

写真はすべてイメージです。

2名様より

ディナーバイキング de 忘・新年会

Dinner Viking

ホテルシェフが一品一品心を込めて作った約40種類の料理。2名様からご利用可能な少人数にもおすすめの忘新年会プラン

時間制限 90分

日帰り/お一人様 **6,000円** 税込

画像はイメージです。

**2名様
8名様**

レストランファミネットで優雅に プレミアム忘・新年会

Premium Year-end Party

フルコースまたはアラカルトで一人ずつ好きな料理を選んでフレンチディナーはいかが?料理にピッタリなワインも各種揃えております。

日帰り/お一人様 **8,100円** 税込

画像はイメージです。



ホテル リステル 猪苗代
〒969-2696 福島県耶麻郡猪苗代町大字川桁リステルパーク
<http://www.listel-inawashiro.jp>

☎ 0242-66-2233

【予約電話受付】 8:00~20:00

宿泊予約
空室・料金検索



冬の会席3種

ホテルならではの味わい豊かな料理で思い出深い今年一年の締めくくりや、華やかな新年を迎えるための宴席をお手伝いします。

スタッフ
おすすめ



満福 ~Manpuku~

選べる和洋中鍋コース



3つの鍋からお選びください

1グループで1チョイスとなります。(複数選択不可)

- ◆前菜(めかぶとスモークサーモンの岩手県釜石市特産海宝漬けスタイル、帆立酒蒸し、銀杏豆腐、福島名物いか人参、会津郷土料理鱈山椒漬、金目鯛の柚庵焼き) ◆刺身 ◆和洋中3種より選べる鍋
- ◆低温調理した牛ステーキ 和風ソース ◆豚バラ肉の中華味噌蒸し ◆海老とモンゴウイカの塩麹炒め
- ◆季節の天ぷら ◆会津コシヒカリのご飯 ◆浅利汁 ◆おすすめデザート

[1泊2食] 1室3名~5名利用時

宿泊 14,000円/人 日帰り 6,000円

至福 ~Shifuku~

総料理長特選会席コース



[1泊2食] 1室3名~5名利用時

宿泊 17,000円/人 日帰り 8,500円

- ◆前菜(めかぶとスモークサーモンの岩手県釜石市特産海宝漬けスタイル、福島名物いか人参、会津郷土料理鱈山椒漬(ほか)) ◆刺身 ◆福島県産鱈山高原豚の角煮 ◆季節の天ぷら
- ◆福島県産牛サーロインの陶板焼き 和風ソース ◆三陸産さくら真鯛のベーコンチーズまどわせ 福島県産長芋フリット ◆福島ブランド伊達鶏モモ肉とマコモダケのネギ塩炒め ◆にぎり寿司
- ◆鶏ごぼうそば ◆おすすめデザート

笑福 ~Shoufuku~

みんなでワイワイ大皿コース



[1泊2食] 1室3名~5名利用時

宿泊 12,000円/人 日帰り 4,500円

- ◆前菜2種盛り合わせ(会津産馬肉&牛肉と丸ごぼうのインカの目覚めでパルマンティエ、めかぶとスモークサーモンの岩手県釜石市特産海宝漬けスタイル) ◆刺身 ◆油淋鶏
- ◆赤魚と野菜の煮つけ ◆海老チリソース ◆豚肉のコンフィー 照り焼きトリュフ醤油ソース
- ◆牛肉とヒタスのチャーハン ◆香の物 ◆鶏ひき肉と野菜のとろみスープ ◆おすすめデザート

各プラン共通

- ◆入湯税150円別途
- ◆12名様より予約承ります。(6~11名様の場合は個室料5,000円)
- ◆土曜日は+3,000円
- ◆1室2名利用は+1,000円
- ◆1室1名利用は+4,000円
- ◆会場利用延長は30分 500円/人

オプション

飲み放題《120分》

通常3,300円
お一人様 2,500円

- ◆ビール・ウィスキー 焼酎・日本酒・ワイン カクテル ソフトドリンク
- ◆ディナーバイキング de 忘・新年会プラン および、プレミアム忘・新年会プランは対象外

ロシアン 寿司 200円

宴会の余興、ゲームにいかが?

デザート コーナー 10名より

デザートをbuffet形式に! 思う存分お召し上がりください。お一人様 500円

カラオケ

歌って楽しく盛り上がりましょう!

11,000円