

# パーティープラン

## 1時間45分ご宴会用

### Aコース(シルバーホテル特製)

¥5,500(税込)

オードブル3種盛り合わせ  
イタリア産ハムとシーザーズ風サラダ添え  
鮮魚の網焼きハーブバターソースポテトのエクラゼ添え  
若鶏モモ肉のソテー茸入りマトフォンデュ  
蓮根の磯辺揚げと季節野菜  
五目炒麺

### Bコース(シルバーホテル特製)

¥6,550(税込)

オードブル3種盛り合わせ  
イタリア産ハムとシーザーズ風サラダ添え  
鮮魚の網焼きハーブバターソースポテトのエクラゼ添え  
若鶏モモ肉のソテー茸入りマトフォンデュ  
蓮根の磯辺揚げと季節野菜  
五目炒麺  
海老のチリソース

### Cコース(シルバーホテル特製)

¥7,600(税込)

オードブル3種盛り合わせ  
イタリア産ハムとシーザーズ風サラダ添え  
鮮魚の網焼きハーブバターソースポテトのエクラゼ添え  
若鶏モモ肉のソテー茸入りマトフォンデュ  
蓮根の磯辺揚げと季節野菜  
五目炒麺  
海老のチリソース  
特選牛ロース肉の炭火焼ガーリック風味  
温野菜添え

※コース価格には1時間45分の乗船料を含みます。  
※飲み放題は別途@2,200(男性)@2,000(女性)  
生ビール ウイスキー ワイン 焼酎 日本酒 ソフトドリンク

\*20名様以上を対象としていますが、少人数の場合はご相談ください。  
\*貸切ではありません。他の団体との乗合いの場合もあります。  
\*悪天候の場合は、停泊船内でのご飲食となります。  
\*送迎または片送りバスのご用命承ります。ご相談ください。  
但し、近郊料金・郊外料金を適用します。

### 洋食コース(新潟グランドホテル特製)

¥6,550(税込)

オードブル盛り合わせ  
帆立貝とブロッコリーのオリーブオイル炒め  
グリルソーセージ  
鮮魚のパネソテー  
ビーフステーキ温野菜添え和風ソース  
ピラフ  
季節のフルーツ盛り合わせ

### 洋中折衷コース(新潟グランドホテル特製)

¥7,600(税込)

●西洋料理  
オードブル盛り合わせ  
ロールキャベツのグラタン ポロニア風  
ビーフステーキ狩人風温野菜添え  
季節のフルーツ  
●中国料理  
春巻きと蟹爪の2種揚げ物盛り合わせ  
海老のチリソース煮込み  
鶏肉と夏野菜の炒め物  
焼売とミニ肉まん点心盛り合わせ

### 和食御膳 竹コース(大橋屋特製)

¥9,300(税込)

先付 もづく寄せ  
かき合え生酢  
お造り 近海魚3点盛り  
焼き物 八寸  
季節の焼き物と酒肴盛り合わせ  
中皿 胡麻豆腐 正油あんかけ  
揚げ物 海老真丈揚げ  
止 竹輪素麺



信濃川ウォーターシャトル株式会社

TEL 025-227-5200 URL <http://www.watershuttle.co.jp>