



万国津梁館

トウシビ 生年祝いプランのご案内

2024.4.1 (Mon.) - 2025.3.31 (Mon.)

万国津梁館では、重ねた年月を寿ぐ生年祝いプランをご用意しております。

「2000年九州・沖縄サミット」のメイン会場となった万国津梁館で、ご家族やご親戚とともに笑顔に満ちたお慶びのひと時をお過ごしください。

和・洋buffetプラン (2時間フリードリンク)

20名様 ¥250,000 (お一人様追加料金 ¥12,000)

和・洋コースプラン (2時間フリードリンク)

20名様 ¥300,000 (お一人様追加料金 ¥14,000)

ご成約特典

- ①贈答用花束(1束)プレゼント
- ②ザ・ブセナテラス ペアランチ券進呈
- ③無料送迎バス 1日1組(1往復) ※24名様乗り
- ④お仕度部屋(貴賓室)
- ⑤プロジェクター&スクリーン無料貸出
- ⑥会場使用料無料(音響・照明専任スタッフ含む)

和・洋食buffetプランメニュー

【Cold-Dish & Salad】

ホタテとほうれん草の黄金和え 美味ジュレ
冷やし日本そば 葱 山葵 かき揚げ
お造り盛り合わせ(マダイ・マグロ) 妻飾り彩々
コールドミートの盛り合わせ
スモークサーモントラウト テラスオリジナルシークワサードレッシング
カプレーゼ/ベーコンと玉葱のキッシュ

【Hot-Dish】

豚ソーキ(スペアリブ)と冬瓜の沖縄風煮合わせ
エビと旬野菜のかき揚げ/牛肉と季節野菜のすき煮
タンドリー風チキン/シーフードピラフ
白身魚とエビのソテー オリーブソース
アーサ入りホタテのムース 白ワインソース

【Chef's Special Corner】

ローストビーフ BBQソース

【Dessert】

フランボワジェ/オペラ/黒糖とバニラのムース
ココパッション/紅芋パウンドケーキ/サターアンダギー
バニラブリュレ/シークワサータンカンゼリー

コーヒー または 紅茶

和・洋正餐コースプランメニュー

【Japanese Appetizers】

季節の野菜お浸し 美味出汁
落花生豆腐 旬菜 生姜 甘ダレジュレ
季節の口取り三種盛り合わせ
ホタテの真砂和えサラダ仕立て タンカンドレッシング

【Fish Dish】

メカジキの香草パン粉焼き ソフトシェルシュリンプのソテー
白ワインソース

【Bread】

自家製パン (ヴィエノワナチュール)

【Sherbet】

シークワサーとタンカンのグラニテ

【Meat Dish】

あぐー豚のロースト 粒マスタードソース 旬の温野菜添え

【Sushi】

握り寿司三種盛り合わせ 細巻 酢取り生姜
赤出汁

【Dessert】

県産コーヒーを使ったティラミス

コーヒー または 紅茶

※プラン料金には消費税およびサービス料が含まれております。

※季節や天候等により食材・メニュー内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

