

ホテル サンライフガーデン 春のご宴会 プラン

令和8年3月1日～5月31日



〔1名様〕フリードリンク付
和洋折衷コース

9,000円(税・サービス料込)

オードブル シェフおまかせキツシュ

造 里 二種盛り合わせ

魚料理 金目鯛杉板焼

春の吹き寄せ仕立て

肉料理 牛肉と豚肉のアンサンブル

食事 五目釜飯 香の物

留 椀 結び湯葉 柚子 三つ葉

デザート フロマージュロールケーキ

【フリードリンク】

- ビール(生・瓶)
- ウイスキー
- ワイン(赤・白)
- 焼酎(麦・芋・甲類)
- 日本酒
- サワー(レモン・グレープフルーツ)
- ハイボール(ソーダ・ジンジャーエール)
- ノンアルコールビール
- 烏龍茶
- ジンジャーエール

春のご宴会プラン

ホテルサンライフガーデン

料理長
おすすめ



【1名様】フリードリンク付
和洋折衷コース

8,000円(税・サービス料込)

前菜 湘南小松菜と浅利のお浸し

大山豆腐田楽 茶碗蒸し

スープ しらすと野菜の中華スープ

魚料理 ローストサーモン

粒マスタードクリームソース

肉料理 牛肉のポワレ

赤ワインソース

食事 春ちらし寿司

留 椀 結び湯葉 柚子 三つ葉

デザート ショコラケーキ

【オプション】

○デミタスコffee(ホット)

1杯 200円(税・サービス料込)

○ホテルサンライフガーデンオリジナル

「金箔入りスパークリングワイン」

1杯 500円(税・サービス料込)

【1名様】フリードリンク付
和洋折衷コース

7,000円(税・サービス料込)

前菜 春の旬菜三種

魚料理 ローストサーモン

粒マスタードクリームソース

肉料理 豚肩肉のポワレ

林檎風味のシヤリアピソース

食事 筍ご飯 香の物

留 椀 結び湯葉 柚子 三つ葉

デザート ケーキ二種

「buffetスタイル」承ります。
「大皿コース」
1名様 7000円(税・サービス料込)より

※春のご宴会プランのコースにつきましては1名様の価格となります。

※春のご宴会プランには会場費(2時間)が含まれております。

※お時間の延長は1名様につき30分700円(税・サービス料込)となります。

※和洋折衷コース・大皿コースご利用は6名様以上、buffetスタイルのご利用は20名様以上でお願いしております。

※buffetスタイル、大皿コースのお料理の内容は時季により内容が異なりますので予めご了承ください。

※22:00以降のご宴会につきましては深夜料金が加算されます。

HOTEL
SUNLIFE GARDEN

ご予約
お問合せ

0463-21-7111

サンライフグループ

ホテルサンライフガーデン 〒254-0025 神奈川県平塚市榎木町 9-41

※掲載内容は2026年3月現在のものです。※画像はイメージとなります。
2603.ZUL.9.CP