

夏のご宴会 プラン

ホテルサンライフガーデン

令和8年6月1日～8月31日



※画像はイメージとなります

和洋折衷コース【フリードリンク付】

1名様：7,000円
(税・サービス料込)

前菜 夏の旬菜三種

魚料理 鰯ローストケツカソース

肉料理 炭焼風チキン
ハニーマスタード

食事 枝豆御飯香の物

留 椀 鯛つみれ

デザート ケーキ二種

【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

夏のご宴会プラン

ホテル サンライフ ガーデン

会社の暑気払い・同窓会・ご家族の集まりに！

飲み放題付きで幹事様も安心！

人気 No.1!

迷ったらこちら！

和洋折衷コース

フリードリンク付き

1名様 **8,000 円**

(税・サービス料込)

- 前 菜 夏の旬菜三種
- 魚 料 理 金目鯛のバブール
- 肉 料 理 牛肉のグリエ ロースト野菜おろしソース
- 食 事 湘南しらすと旬魚ちらし
- 留 椀 鯛つみれ
- デザート ケークフロマージュ

和洋折衷コース

フリードリンク付き

1名様 **9,000 円**

(税・サービス料込)

- オードブル サーモンタルタル
- 造 里 二種盛り
- 魚 料 理 天婦羅
- 肉 料 理 国産牛フィレポワレ赤ワインソース
- 食 事 鰻御飯 香の物
- 留 椀 鯛つみれ
- デザート ウィークエンドケーキ

和洋中折衷コース

フリードリンク付き

1名様 **11,000 円**

(税・サービス料込)

- 前 菜 夏の旬菜三種
- 魚 料 理 海老チリソース
- 魚 料 理 真鯛のブイヤベース
- 肉 料 理 国産牛フィレポワレ赤ワインソース
- 食 事 握り三貫
- 留 椀 鯛つみれ
- デザート メルティショコラケーキ

飲んで、食べて、大満足の宴会を。

ビールもワインも充実！
お料理に合わせてお楽しみください。

オプション

○デミタスコーヒー (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)



フリードリンク内容 (全コース共通)

- ・ビール (生・瓶) ・日本酒 ・焼酎 (麦・芋・甲類)
- ・ウィスキー ・ワイン (赤・白) ・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

buffetスタイル・大皿コースも承ります。1名様 7,000 円 (税・サービス料込) ~

※夏のご宴会プランのコースにつきましては1名様価格となります。

※夏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名様以上で承っております。

※buffetスタイル、大皿コースは時季によりお料理の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。

ご予約受付中！

週末は込み合いますので
お早めにご予約ください。

HOTEL
SUNLIFE GARDEN

ご予約
お問合せ



0463-21-7111

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5月現在のものです。※画像はイメージとなります。

2605.ZUI.10.CP