

お持ち帰りコース

冷めても美味しくお召し上がりいただける
和洋折衷の折詰料理をご用意しました。



いわいかぜ
折詰 祝風
5,500円(税込)

- ・ローストビーフ、ヒレカツ、カニコロッケ、ポテトサラダ、季節の野菜
- ・オレンジサーモンのパヴェー アーモンドソース
- ・若鶏ときのこの串焼き、海老西京、出汁巻き玉子、ラディッシュスライス、グリル野菜
- ・小松菜しらすお浸し
- ・イカと筍のチリソース炒め
- ・鯛めし・漬物・フルーツ

はなだより
折詰 花便
4,500円(税込)

- ・帆立フライ タルタルソース、海老西京、出汁巻き玉子、グリル野菜、ラディッシュスライス
- ・カレーの茸焼き、季節の野菜
- ・ローストポーク、若鶏のオレンジロースト ペンネ添え、ポテトサラダ、季節の野菜
- ・クラゲ、なた豆の花
- ・サイコロミート、筍の甘酢炒め
- ・青菜しらすご飯・漬物・フルーツ

式典や講演会などの会場利用の後
お料理をお持ち帰りすることもできます。

会場ご利用料金目安(2時間)・・・おひとり様 **1,000円**(税込)
会場ご利用料金目安は折詰料理とセットの場合の特別料金設定です。
会場のみのご利用の場合は会場ご利用料金が異なりますので
事前にお問合せください。詳細はお見積り致します。

おすすめPOINT!

- 1 金額はすべて税込
コース料理は飲み放題
ノンアルコールも豊富
- 2 館内どこでもギガフリーWi-Fi
- 3 前日まで人数変更OK
- 4 あらゆるご希望に合わせてご提案
- 5 マイクロバス送迎フリー
(ご乗車15名以上のご利用で送迎します)

ご宴会、会場利用のお時間は120分が基本となります。
延長の場合は会場ご利用料金として、おひとり様あたり
15分につき250円(税込)が加算されます。



宮の森迎賓館

ティアラグリーンパレス

よいふうふ

0120-32-4122

【E-mail】tiara@kanmuri.com 【TEL】0276-32-2111

【営業時間】10:00～《年中無休・火曜メンテナンス日》

<https://kaijo-kaigi.com/> ティアラグリーンパレス 会場・会議室.com

宮の森 パーティプラン



ご宴会も
お持ち帰りも
選べます



《ご利用期間》

2024年4月1日(月)～8月31日(土)



宮の森迎賓館

ティアラグリーンパレス

〒373-0842 群馬県太田市細谷町1番地

0120-32-4122

……………食材は、季節により若干変更になります。また、ご希望によりお料理内容のアレンジも可能です。お気軽にお問合せください……………

ご宴会コース ◆90分飲み放題つきコースメニュー◆

7,000円コース (税込)



①白エビとアスパラとパプリカのサラダ仕立て



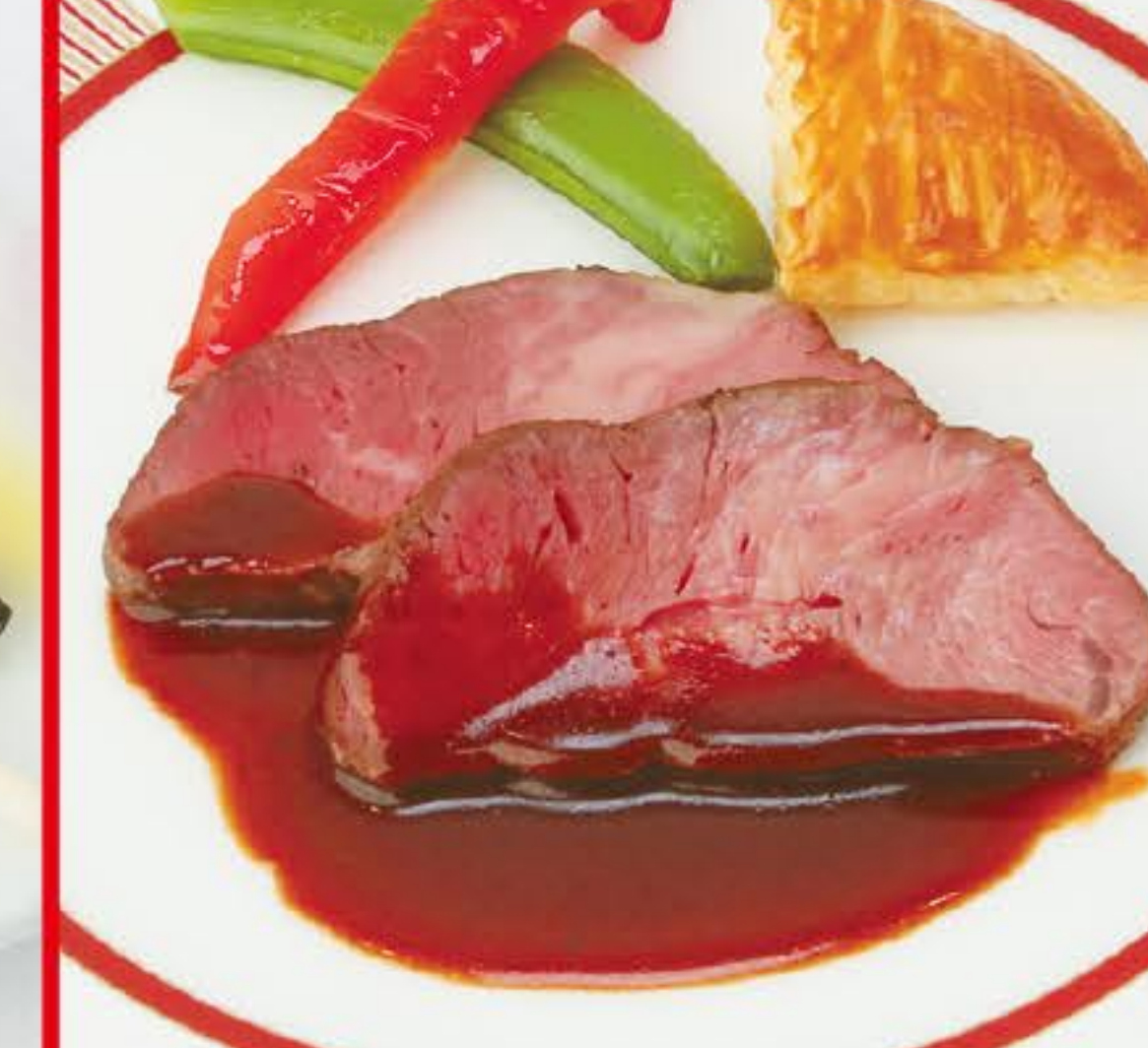
②ペコロスとしめじのコンソメスープ



③旬菜・彩り煮物



④鯖の柚庵焼



⑤ローストビーフ赤ワインソース

食事物
チョイス

デザート
チョイス

⑥

⑦

6,000円コース (税込)



①小海老のミモザサラダ



②豆のミネストローネ



③筍とアスパラの天ぷら



④サバの味噌煮



⑤ポークヒレ肉のローストクリームキャベツ添えミラネーズソース

食事物
チョイス

デザート
チョイス

⑥

⑦

5,500円コース (税込)



①サーモンと新キャベツとワカメのチョレギサラダ



②ベーコンとポテトのトマトクリームグラタン



③カレイの塩焼き



④豚ロースの塩糀マリネ熟成シャリアピンソース

食事物
チョイス

デザート
チョイス

⑤

⑥

チョイスメニュー

食事物
チョイス

デザート
チョイス

食事物
A



かき揚げそば

デザート
A



チーズケーキ
ルージュソース

食事物
B



筍ごはん

デザート
B



ガトーショコラ
ベリーソース

食事物
C



旬菜ちらし寿司

デザート
C



プチフルーツ杏仁

コースに含まれる飲み放題

- ◆瓶ビール ◆焼酎(芋・麦・甲類) ◆ウイスキー
- ◆ノンアルコールビール ◆日本酒
- ◆ソフトドリンク
(ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール)

★プラス500円(税込)で生ビール飲み放題!

★プラス500円(税込)でワイン飲み放題!

飲み放題不要の場合は
コース金額より1,000円引!

