

# 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 **1,500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込(90分)
- 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》

2025年9月1日(月)～11月30日(日)



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◆

宮の森シェフ  
創作料理 **10,000円コース (税込)**



①サーモンと彩り野菜の  
ミルフィーユ仕立て



②刺身3種  
マグロ、ホタテ、イカ



③湯葉のあんかけ茶碗蒸し



④沖目鯛のポワレ  
和風クリームソース



⑤牛サーロインの網焼き  
ステーキ 赤ワインソース

お食事物チョイス ⑥  
デザートチョイス ⑦

**8,000円コース (税込)**



①懐石前菜3種 真ふぐの  
湯引きジュレ、干し柿の  
白和え、キスの塩焼焼き



②戻り鰹と海老のお造り



③肉豆腐



④サーモンときのこの  
ホイル焼き



⑤ローストビーフ  
熟成ソース

お食事物チョイス ⑥  
デザートチョイス ⑦

**7,000円コース (税込)**



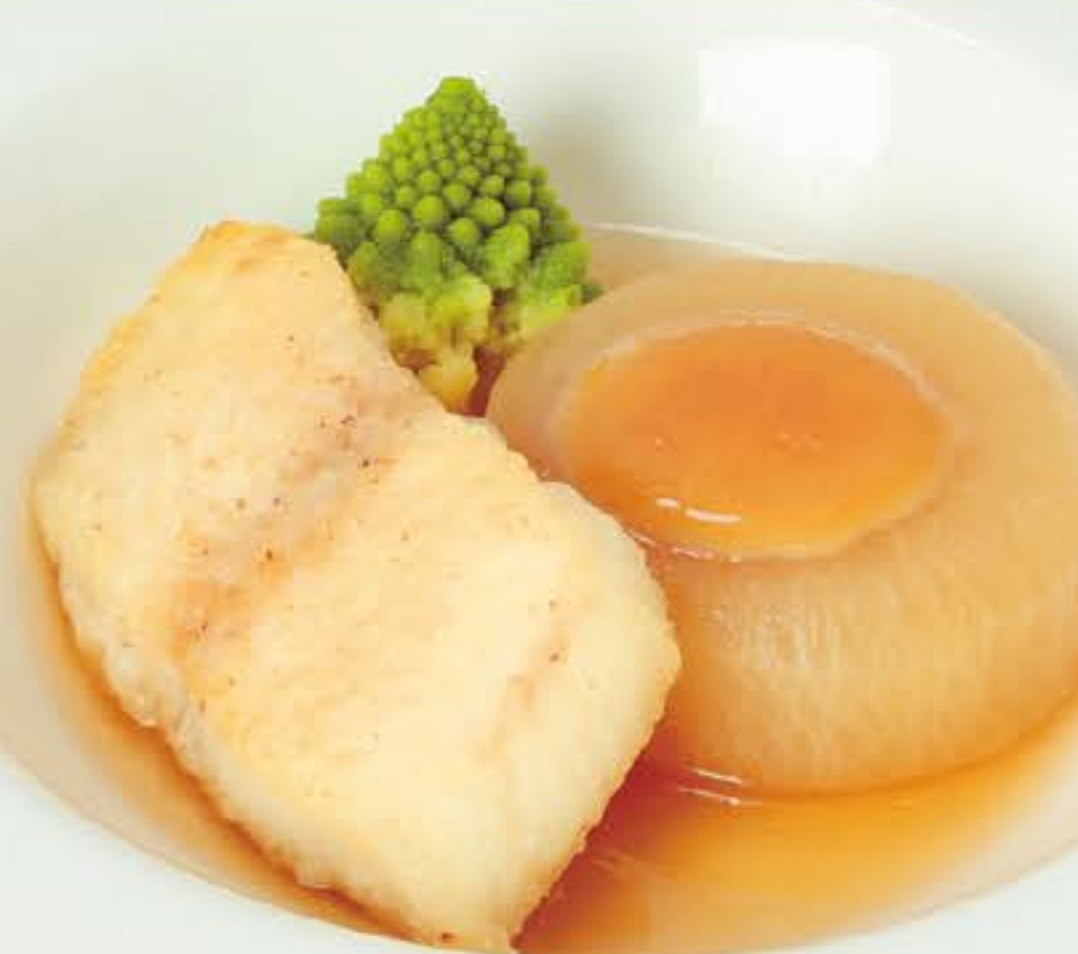
①アトランティック  
サーモンのカルパッチョ  
レムラードソース



②なすの肉巻きフライ  
れんこんスティックの  
唐揚げ



③うなぎの玉締め



④バンガシウスのソテー  
柚子風味のラディとともに



⑤ポークヒレ肉  
醤油焼ソース

お食事物チョイス ⑥  
デザートチョイス ⑦

**6,500円コース (税込)**



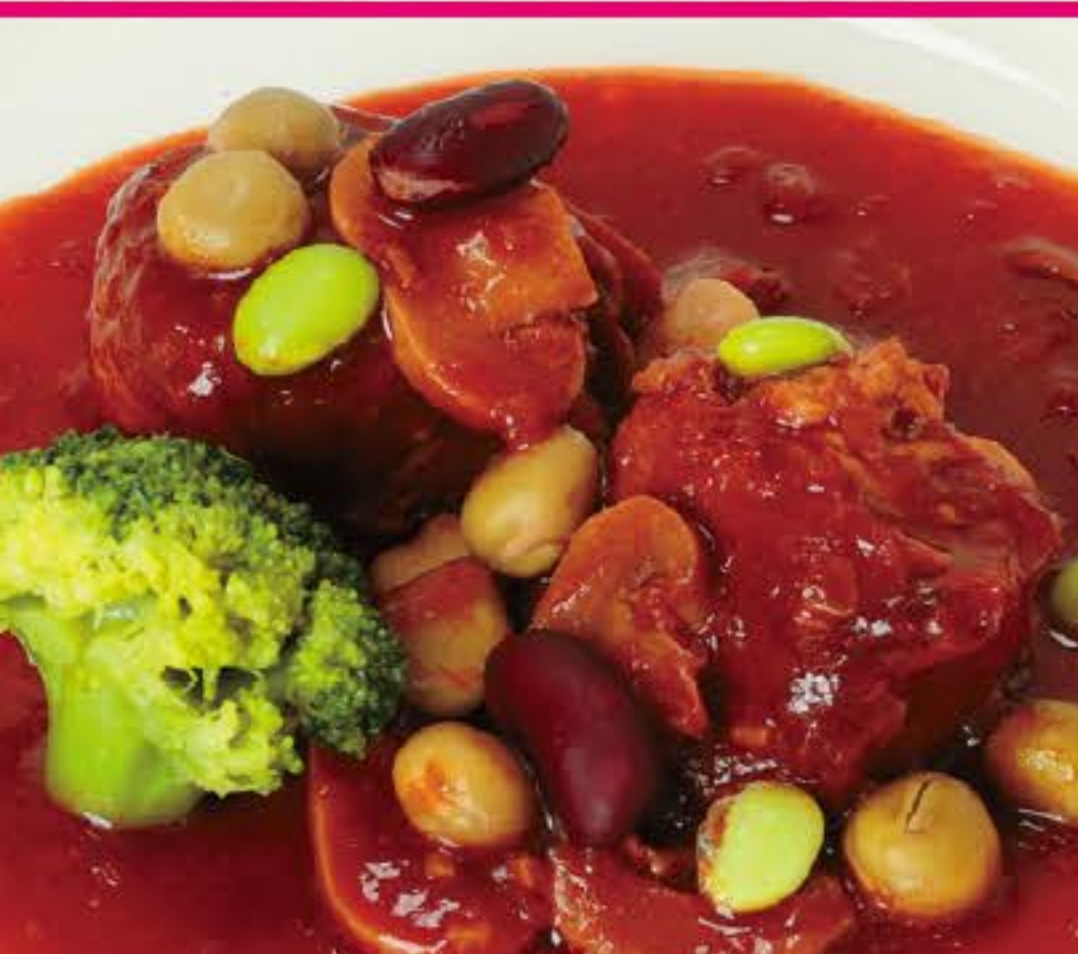
①シャルキュトリとエッグ  
ディップのサラダ仕立て



②秋茄子と白身魚の  
グラタン



③鮭の西京焼き



④豚肩ロースと  
豆のポルケルト

お食事物チョイス ⑤  
デザートチョイス ⑥

## デザートメニュー

| お食事物チョイス                                                                                                                  | デザートチョイス                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>お食事物A</b><br><br>鶏ときのこの<br>炊き込みごはん  | <b>デザートA</b><br><br>瀬戸内<br>レモンケーキ<br>ベリーソース |
| <b>お食事物B</b><br><br>鮭のちらし寿司           | <b>デザートB</b><br><br>バナナケーキ<br>バナナコンフィ添え    |
| <b>お食事物C</b><br><br>海老と南瓜の<br>天ぷらうどん | <b>デザートC</b><br><br>ぶどうゼリーと<br>桃のコンポート    |

**コースに含まれる飲み放題(90分)**

- ◆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**700円(税込)**で**生ビール飲み放題!**

★プラス**700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!**