



忘新年会

2024 11/1 (金) - 2025 1/31 (金)

プラン

県民限定

一年でもっとも華やかな宴にふさわしい
お料理とサービスでおもてなしいたします。



ケータリングサービスも承り中
お気軽にご相談、お問い合わせください。
※メニューは専用buffet料理となります。
※別途ケータリング費用がかかります。

お料理プラン

宴会場にて2時間の貸切利用 / 大型駐車場完備 (ご宴会ご利用時 4 時間無料)

3種類 (buffet・卓盛・二段重) のお料理プランよりお好みのコースをお選びください。

🌸 buffet 30名様より

🌸 卓盛 15名様より

🌸 二段重 15名様より
※Aコースのみ

お一人様料金

Aコース ¥5,500

Bコース ¥6,600

Cコース ¥8,500

飲み放題プラン

〈お一人様料金〉

A プラン ¥1,800
ビールorノンアルコールビール (1本/名)
ソフトドリンク (ウーロン茶・オレンジ・コーラ)

B プラン ¥2,300
ビール (ノンアルコールビール含)
ウイスキー、ハイボール、泡盛、サワー
ソフトドリンク (ウーロン茶・オレンジ・コーラ)

C プラン ¥2,600
ビール (ノンアルコールビール含)
ウイスキー、ハイボール、泡盛、サワー
ワイン (赤・白)、
ソフトドリンク (ウーロン茶・オレンジ・コーラ)

プラン特典

- ご利用人数に応じ、ペアランチbuffet券を進呈!
(30~69名様/1組、70~99名様/2組、100名様以上/3組)
- 泡盛・ワイン・ウイスキー持ち込み料無料!
(通常料金1本あたり¥2,200)
※飲み放題B・Cプランいずれかをご注文の場合に限ります。
- カラオケ機材無料貸し出し (台数限定・お申し込み順)

さらに!!
平日特典

日~木曜日のご利用は、各料理コース
お一人様料金より¥500引き
※ただし、祝前日は除く

※料理メニュー詳細は裏面をご確認ください。※写真はイメージです。※表示料金には、サービス料・消費税が含まれております。

ご予約・お問い合わせ

Tel.098-992-7541 (9:00 ~ 18:00) /

info-okinawa@southernbeach.co.jp

サザンビーチホテル & リゾート沖縄 〒901-0306 沖縄県糸満市西崎町 1-6-1

ホテルの
旬な情報をお届け▶▶



ブッフェ [30名様より]

ブッフェAコース [12品] ¥5,500

【冷製料理】

カツオのたたき アジアンソース
鶏むね肉のシーザーサラダ仕立て
スモークサーモンのパスタサラダ
ローストビーフとナムルのアジアンちらし寿司

【温製料理】

麻婆茄子焼きそば
帆立ときのこの入った中華炒め
チキンのマスタードパン粉焼き
中華点心2種
ポークステーキのガーリックソース
本日の揚げ物3種

【デザート】

シェフおすすめデザート3種

ブッフェBコース [13品] ¥6,600

【冷製料理】

サーモンのたたき 和風おろしソース
鴨肉の黒糖煮ときのこのマリネ
ローストポークのしば漬けソース
海鮮バラちらし

【温製料理】

旬のきのこ 魚介の和風パスタ
サーモンとほうれん草のクリームパン粉焼き
ポークカツレツ きのこのソース
季節野菜と魚介のガーリック炒め
やんばる鶏の幽庵焼き
牛肉のオイスターソース炒め
豚汁うどん

【デザート】

シェフおすすめデザート4種
カットフルーツ2種

ブッフェCコース [14品] ¥8,500

【冷製料理】

本日のお刺身3種盛り合わせ
ツブ貝と帆立貝の入ったシーフードマリネ
あぐー豚のローストポーク アジアンソース
冷製ローストビーフの味噌タルタルソース
おまかせ握り寿司

【温製料理】

海鮮五目揚げ焼きそば
鮮魚のポワレ マッシュルームソース
あぐー豚のしゃぶしゃぶ
大海老のチリソース炒め
合鴨のロースト 中国醤油ソース
牛肉のステーキ インカのめざめ添え
フカヒレ入り海鮮ラーメン

【デザート】

シェフおすすめデザート盛り合わせ6種
旬のフルーツパリエーション

卓盛 [15名様より]

卓盛Aコース [9品] ¥5,500

【冷製料理】

カツオのたたき 刻み野菜添え
鶏むね肉とナムルのアジアン風仕立て
カボチャと生ハムのシーザーサラダ

【温製料理】

中華点心2種
自身魚と海老のパプーレ マッシュルームソース
ポークステーキ ジンジャーソース

【お食事】

シーフードピラフ
きのこのコンソメスープ

【デザート】

本日のおすすめデザート

卓盛Bコース [10品] ¥6,600

【冷製料理】

サーモンのたたき 糸満ベビーリーフ添え
ローストポークの味噌タルタルソース
鴨肉の黒糖煮 季節野菜のマリネ添え

【温製料理】

海老のチリソース炒め
やんばるチキンの幽庵焼き
サーモンのパン粉焼き きのこのクリームソース
牛肉の低温ロースト カーリーポテト添え

【お食事】

五目炒飯
玉子スープ

【デザート】

本日のおすすめデザート

卓盛Cコース [10品] ¥8,500

【冷製料理】

本日のお刺身3種盛り合わせ
中華前菜各種
冷製ローストビーフの和風タルタルソース

【温製料理】

大海老のマヨネーズソース
あぐー豚のロースト アジアン風ソース
鮮魚と帆立貝のポワレ きのこのクリームソース
牛肉のステーキ 季節の温野菜添え

【お食事】

おまかせ握り寿司
島豆腐とあおさの赤だし

【デザート】

本日のおすすめデザート

二段重 [15名様より]

Aコース ¥5,500 ※Aコースのみ

一段目

【冷製料理】

和前菜盛り合わせ
お刺身2種盛り
鶏むね肉の味噌タルタルソース

二段目

【温製料理】

あぐー豚のステーキ ジンジャーソース 温野菜添え
鰻の山椒パン粉焼き 厚焼き玉子添え
旬のきのこ 牛肉の中華炒め

外付け

【お食事】

白米 赤だし 香の物

【デザート】

本日のおすすめデザート