



日頃頑張っている女性の為にプレミアムな会席をご準備致しました。
女性の意見を取り入れ、女子会のために料理長が考案した特別プランです。
味はもちろん、盛り付けにもこだわった、丹精込めて作った会席を御賞味ください。



※写真はイメージです。 ※下記料金は税金・サービス料込みの金額です。

ハイアット リージェンシー 福岡1F 創作日本料理「伴菜」

BANSAI 大人の女子会プラン

期間 2015年1月7日(水)～2015年3月31日(火)

時間 17:30～21:30(2時間)

人数 2名様から 要予約

◎ 4,000円プラン

先付: 季節の旬菜盛り合わせ(佐賀牛ローストビーフ、 菊菜と紅ズワイ蟹のお浸し、チーズ豆腐この実寄せ)	鍋: 黒豚ミルフィーユ鍋
サラダ: マグロとアボカドの生春巻きサラダ	留碗: 帆立真薯の吸物
蒸物: フォアグラの茶碗蒸し	御飯: 百合根の炊き込み御飯
焼物: 北海道産ホタテの和風トマトグラタン	香の物: 盛合せ
	水菓子: 抹茶かすていら又はシャーベット (りんご又はゆず)

◎ 5,500円プラン

先付: 季節の旬菜盛合せ(佐賀牛ローストビーフ、 菊菜とズワイ蟹のお浸し、焼き胡麻豆腐、 アボカド手毬寿司、チーズ豆腐この実寄せ)	御飯: いくらと炙りサーモン親子ちらし
サラダ: アラ(又は河豚)と旬野菜のせいろ蒸し	留碗: 帆立真薯の吸物
煮物: 黒毛和牛の北海道雲丹包み ところろ餡かけ	香の物: 盛合せ
焼物: ロブスター 五種のスパイス焼き(スパイス: パプリカ パウダー、バジル、フェンネル、オールスパイス、ペッパー)	水菓子: 抹茶かすていら又はシャーベット (りんご又はゆず)

+1,500円 フリードリンク

日本酒、まっかい梅酒、
ノンアルコール梅酒「ロックンブラム」、
「雲海」ソバ&ソーダ、熊本米焼酎「白水」のソーダ割り、
美味しい炭酸水で作ったハイボール、
「ビスケルト・ペティロホ(チリワイン)」赤・白ワイン、
ソフトドリンク(コーラ、ジンジャーエール、オレンジ、
烏龍茶)

+1,000円 フリーソフトドリンク

ノンアルコール梅酒「ロックンブラム」、
コーラ、ジンジャーエール、オレンジ、烏龍茶