

Christmas Package

2010年 クリスマス特別プラン





クリスマス特別食事付宴会プラン

特典その1 クリスマスパーティーを予約されたお客様には当モーターよりプレゼントをご用意させていただきます

特典その2 宴会場を素敵なクリスマスの飾り物とティーライトでお迎えます
(設置期間・諸条件についてはお問い合わせください)

宴会場入口付近

ダイニング・ドリンクコーナー

スピーチ用テーブル

宴会場内ダンスフロア

クラシックホワイトテーブルクロスならびにテーブルナプキン(その他のリクエストにつきましては相談に応じます)

当モーターによるスペシャルなクリスマスプラン

その他ご要望に対してのアドバイス・ご協力をさせていただきます

\$350.00

The Emerald Room

宴会場名 エメラルド

Free Of Charge

Pacific Resort Bar

詳しくはお尋ねください

FREE

Contact Us: Pacific Resort, 128 Middle St Cleveland Q 4163 | Ph: 32862

すべてのゲストにクリスマス用の
クラッカーをプレゼントします

クリスマス宴会メニューを各種ご用意しております

豪華大皿料理 アジアンスタイル

中華風春巻き
エビしゅうまい
野菜の包み揚げ
アジアンスタイル肉だんご
アジアン特製ソース

\$ 50.00
(50 pieces)

海の幸スペシャル

特製イカリング
エビのてんぷら
新鮮な魚介類を使ったフライ
ご希望の魚介類のフライ
特製ディップソース

\$55.00
(50 pieces)

乾杯スペシャル

ミニビーフパイ
ミニラム肉とローズマリーのパイ
タンドリーチキンのくし刺し
じゃがいものフライ (サワークリーム・チリソースつき)

\$50.00
(50 pieces)

鮭スペシャル

マグロ・サーモン・テリヤキチキン・カルフォルニアロール等
醤油とわさび

\$60.00
(45 pieces)



注文及び数量についてはご相談の上 お受けいたしますのでお申しつけください

海老・ビール盛りだくさんプラン

下記の商品が含まれます

クウィーンズランド北部でとれた新鮮なキングプロウンの盛り合わせ

フライドポテトのボウル盛り
&
イカリングフライ

新鮮なレモンと特製ディップソースでお楽しみください

ビール

よく冷えた XXXX ゴールドビールとトゥーイズ エクストラ・ドライを樽に入れてご準備します

POA

その他のお値段についてはお尋ねください

ヌードルボックス

フィッシュ&チップス (レモンつき)
ビーフストロガノフ
タイ風牛肉のサラダ
イタリア風カルボナーラスパゲッティ
シンガポール風ラーメン

1 ボックス \$ 8. 5 0

(上記のメニューから 1 品お選びください)

クリスマス 冷製デリ セレクション

冷製各種盛り合わせ

若鳥の胸肉のマリネ
ハニーレッグハムの薄切りスライス
厳選サラミとパストラミ
トスカーナ風ローストラム肉

サラダ

グリーンサラダのバルサミコ酢ドレッシング和え
ポテトサラダのディジョンマスタード和え
アジア風コールスローサラダ

焼き立てブレッドロールと特選香辛料添え

デザート

ワイルドベリーチーズケーキ
特製アイスクリーム

コーヒーと紅茶のサービス

おひとり様 \$35.00

最小人数 40名様よりお受けします

おひとりさま
\$10の追加で
キングプロウ
の盛り合わせを
お付けするこ
とが可能です！

基本御宴会メニュー

大皿

下記の中から3品お選びください

鳥肉とカシューナッツの炒めもの
牛肉とブロッコリーと中華麺の炒めもの
南インド風ラムカレー（コリアンダー・しょうが）
牛肉のスペシャルクリームソース和え
トマトとリコッタチーズのバジルのせ

野菜焼き

カリカリローストポテト
カボチャのオーブン焼き
季節の野菜の盛り合わせ

ご飯に特製ホームメイドグレービーソースがつきます

各種サラダ

グリーンサラダのバルサミコ酢ドレッシング和え
クリーミーシーザーサラダ
ポテトサラダのディジョンマスタード和え

各種デザート

特製アイスクリーム
パッションフルーツのカッテージチーズケーキ
特製パブロバ・フレッシュクリームと季節のフルーツ

コーヒーと紅茶のサービス

おひとり様 \$39.00

最小人数40名様よりお請けします

サンタクローススペシャルプラン

大皿（１）

下記のものより2品お選びください

伝統的なクリスマスターキー スウィート克蘭ベリーチャツネ添え
ローストビーフの特製マスタードソースかけ
ローズマリーとガーリックソースによる特製ローストラム

大皿（２）

下記のものより2品お選びください

鳥肉とカシューナッツの炒めもの
牛肉とブロッコリーと中華麺の炒めもの
南インド風ラムカレー（コリアンダー・しょうが）
牛肉のスペシャルクリームソース和え
トマトとリコッタチーズのバジルのせ

野菜焼き

カリカリローストポテト
カボチャのオープン焼き
季節の野菜の盛り合わせ

ご飯に特製ホームメイドグレイビーソースがつきます

各種サラダ

グリーンサラダのバルサミコ酢ドレッシング和え
クリーミーシーザーサラダ
ポテトサラダのディジョンマスタード和え

各種デザート

特製アイスクリーム
パッションフルーツのカッターチーズケーキ
特製パブロバ・フレッシュクリームと季節のフルーツ

コーヒーと紅茶のサービス

おひとり様 \$46.00

最小人数 40名様よりお受けします



スペシャルご会食プラン

前菜

(下記の中から2品をお選びいただきまして ゲストは前もってお選びいただけます)

スモークサーモンとほうれん草とオニオンのサラダのコリアンダーとチリライムドレッシング
グかけ
ほうれん草とリコッタのラビオリ ローストトマトとバジルバター
クルマエビのニンニク焼 特製クリーミーパセリソース
タイ風ビーフサラダ きゅうりと各種ミント和え
シェフ特製一口カナッペ

メインコース

(下記の中から2品のお選びいただきまして ゲストは前もってお選びいただけます)

若鳥の胸肉焼 タラゴンとレモンソース
牛フィレ肉 ディジョングレーズソース
モロカン風羊フィレ肉とドライトマトとクスクス添え
アジア風豚肉炒め フレッシュコリアンダー・トウガラシ添え
バラマンディのオープン焼き マンゴとアボカドのサルサ添え

すべてのメインコースには季節のお野菜をおつけします

デザート

(下記の中から2品をお選びいただきまして ゲストは前もってお選びいただけます)

特製プティング バタースコッチソース・フレッシュクリーム ハニーコーン
シトラスレモンチーズケーキ キングアイランドクリームとパッションフルーツ
特製チョコレートプティング モカソース
オージーチーズ盛り合わせ ドライフルーツとクラッカー添え
ワイルドベリーチーズケーキ

上記のデザートにはコーヒーもしくは紅茶をサービスします。

2 コース おひとり様 \$39.50

最小人数 40名様より

3 コース おひとり様 \$49.50

最小人数 40名様より

お飲みもの

お飲み物パッケージ

バーディーズ ソービニオン・ブラン
バーディーズ シャルドネ
バーディーズ スパークリング・バート
バーディーズ シラズ・カルベネ
バーディーズ カルベネ・メーロ

各種ライトおよびクラシックビール すべての種類のローカルビール類

1時間飲みパッケージ	おひとり様	\$ 18.00
2時間飲みパッケージ	おひとり様	\$ 22.00
3時間飲みパッケージ	おひとり様	\$ 26.00
4時間飲みパッケージ	おひとり様	\$ 29.00
5時間飲みパッケージ	おひとり様	\$ 32.00

バー・タブス

バーの料金の後払いについてはお客様のイベントによっては適用できます。
最小使用額については当ホテル担当にお尋ねください

あなた好みのオプションを・・・

お座席のカバーと飾り帯

純白コットンの座席カバーとサテン・オーガンザの飾り帯（色についてはご相談ください）

お座席ひとつ \$5.50

ライクラ調のお座席にサテン・オーガンザの飾り帯（色についてはご相談ください）

お値段についてはお申込み時にご確認ください

テーブルランナー

サテン・オーガンザのテーブルランナー（色についてはご相談ください）

ランナーひとつにつき \$4.00

演出効果

DJ 1名 5時間の演出

\$365.00

カラオケ・ジュークボックスの機械のお貸出し

\$250.00

デコレーションのお手伝い

オリジナルのテーブルメニューの制作

テーブルひとつあたり \$8.00

マティーニグラスによるテーブル中央の装飾（30CM）

マティーニグラスひとつあたり\$15.00のお貸出しとなります

ローリービュッフェ

お値段についてはお申込み時にご確認ください

