

日・々・是・好・日

ひび これ こうじつ

常磐ホテル

# 忘年会 新年会

のご案内

平成23年  
11月1日  
～  
平成24年  
2月29日

※上記期間のうち  
12月31日～1月5日は  
除外となります。

## 料亭気分で 温泉宴会!

泉質：  
ナトリウム・カルシウム・塩化物・硫酸塩泉  
主な効能：  
神経痛、関節痛、慢性消化器病、冷え性、  
動脈硬化症、健康増進など

さまざまな宴会スタイルを  
お選びいただけます。

和宴会



ワイワイ量で

和椅子宴会



和の雰囲気と  
洋の気楽さ

今、女性に人気  
レストラン宴会

プラス  
1

庭園レストラン「田舎家」



庭園に古民家を移築したレストラン「田舎家」では、  
テーブル席でくつろぎつつ  
気軽にご宴会が楽しめるかと女性に評判です。

洋宴会



とっても楽な  
椅子宴会

お部屋食



気の合う  
仲間だけで

甲府・湯村温泉 松の緑園 国際観光ホテル整備法 登録旅館(旧登録第六号)

# 常磐ホテル

■ご宴会・ご宿泊のご予約・お問い合わせは下記にて承っております。

TEL. **055-254-3111**  
E-Mail. yumura@tokiwa-hotel.co.jp

# 大黒天

## 大切な人と ゆっくり楽しむ宴

- 前菜 子持ち昆布沖漬けなど
- 造り 鮎 寒八 甘海老 烏賊 女鯛
- 焼肴 牡蠣山海焼
- 鍋物 とらふぐの鉄チリ鍋
- 洋皿 ワインビーフのズッキーニロール
- 温物 ワイントン温泉蒸し
- 進肴 菊魚海老そぼろ船掛け
- 旬菜 ロブスター冬野菜サラダ
- 御飯 河豚雑炊 OR いくら御飯
- 留挽・香の物・デザート

日帰り宴会 おひとり様

**8,000円** (税込)

※2名様以上でお申込下さい。

冬に美味しい「とらふぐ鍋」とワイントン

# 布袋

## 冬の味覚を 豪快に楽しむ宴

- 酢肴 スワイ蟹姿盛り レモン
- 御飯 彩りにぎり寿司三種盛り
- 前菜 鱈子旨煮など
- 造り 鮎 女鯛 甘海老
- 焼肴 寒ぶり大根
- 鍋物 海鮮タジン鍋
- 進肴 菊魚海老そぼろ船掛け
- 強肴 ワイントン赤ワイン煮込
- 蒸物 牡蠣葛粉蒸し
- 留挽・香の物・デザート

日帰り宴会 おひとり様

**6,000円** (税込)

※2名様以上でお申込下さい。(税込)

ズワイガニ まるごと一杯付

# 恵比寿

## ちょっと贅沢に 特選素材を楽しむ宴

- 旬菜 三大珍味前菜
- 吸物 フカヒレスープハイ包焼
- 造り 鎌倉仕立て 寒八 鮎 数の子など
- 焼肴 フォアグラ大根
- 鍋物 すっぽん丸鍋
- 洋皿 甲州牛溶岩石焼き
- 蒸物 牡蠣しぐれ銀船掛け
- 酢肴 鱈場蟹サラダ仕立て冬野菜と
- 御飯 彩り三色御飯 すじこ たらこ とびこ
- 香の物・留挽・デザート

日帰り宴会 おひとり様

**10,000円** (税込)

※2名様以上でお申込下さい。

厳選素材「すっぽん」「甲州牛」「フォアグラ」などを味わう

# 昆沙門天

## 気軽に みんなで楽しむ宴

- 鍋物 海鮮タジン鍋
- 前菜 すわい蟹姿寄せなど
- 造り 鮎 女鯛 甘海老
- 焼肴 寒ぶり大根
- 進肴 菊魚海老そぼろ船掛け
- 強肴 ワイントン赤ワイン煮込
- 蒸物 牡蠣葛粉蒸し
- 酢肴 鮫肝湯葉豆腐
- 御飯 いくら御飯
- 留挽・香の物・デザート

日帰り宴会 おひとり様

**5,000円** (税込)

※4名様以上でお申込下さい。

冬野菜と海鮮を ヘルシーに楽しむ

本プランは

基本利用時間

昼食 11時～15時(休前日は14時まで)  
夕食 17時～21時

お料金に含まれるもの

食事代金・部屋で休憩・入浴料金  
(タオル・浴衣代金は含まれません)

お食事は

個室でゆったりお楽しみいただけます。  
又、ご人数に合わせ和室宴会場・洋風宴会場もご用意致します。

離れの食事へのグレードアップ

お部屋代として 別途10,500円(税込)がかかります。

※仕入れなどにより若干の献立の変更がある場合がございます。

# 昼のプラン

## お昼にちょっと贅沢 和・洋・中ランチバイキング

35品

おひとり様

**2,000円** (税込)

※ランチバイキングのご利用時間は11:30～14:00となります。  
※団体(20名様以上)の場合はご相談ください。

お得! ランチバイキング会員も募集中!

# 今、女性に人気

## レストラン宴会

## 女性に人気のレストラン「田舎家」で 忘・新年会はいかがですか



## 女性に好評の オイルフォンデュ会席

日帰り宴会 おひとり様 **4,500円** (税込)

弁財天

# 夜のプラン

上記お食事(夕食)のお客様限定

## ご宿泊プラン

◆スタンダード和室利用

おひとり様 **8,000円** (税込)

◆離れ客室利用

おひとり様 **18,000円** (税込)

●上記料金は平日料金(入湯税別)です。●ご宿泊日・金曜日は1,050円増(税込)、休前日は3,150円増(税込) ●お泊まりのお部屋は定員利用となります。●別途大人のみ入湯税150円がかかります。●ご予約時ご確認ください。



上記の料理に プラスでお得!

**宴会 オイルフォンデュ**

## 飲み放題プラン

ビール・焼酎・日本酒・ウーロン茶・ジュース飲み放題です。

120分

おひとり様

**2,500円** (税込)

※4名様以上でお申込ください。

コンパニオン 二次会プラン お気軽にご相談下さい。

# 老舗の味

## おせち料理

毎年数量限定でご用意している常磐ホテルの「おせち」。ご好評につき、今年もご予約を承っております。

限定 200個 二段重 **25,000円** (税込)

限定 50個 三段重 **35,000円** (税込)



石和温泉 湯和み別館 姉妹館のご案内 **石和常磐ホテル**

TEL.055-262-6111 (代) <http://www.tokiwahotel-isawa.com> 〒406-0024 山梨県笛吹市石和町川中島1607-14

## 「鮑の踊り焼き」と「特選すき焼き」そして「ズワイガニ」

日帰り宴会 プラン おひとり様 **6,280円** 宿泊プラン 4名1室 おひとり様 **10,480円**

## 「特選牛ステーキ」と北国から直送「真鯛ちり鍋」&「かに釜飯」

日帰り宴会 プラン おひとり様 **5,280円** 宿泊プラン 4名1室 おひとり様 **9,480円**

## 「真鯛のちり鍋」とワイントン&旬野菜の「セイロ蒸し」

日帰り宴会 プラン おひとり様 **4,280円** 宿泊プラン 4名1室 おひとり様 **8,480円**

## グループ限定プラン ワイントンの「焼きしゃぶ」&「バーベキュー宴会」

日帰り宴会 プラン おひとり様 **3,980円** 宿泊プラン 4名1室 おひとり様 **7,980円**

甲府・湯村温泉 松の緑園 国際観光ホテル整備法 登録旅館(旧登録第六号) ■ご宴会・ご宿泊のご予約・お問い合わせは下記にて承っております。

**常磐ホテル**

TEL.055-254-3111 FAX.055-253-0691

※写真はイメージです。料理の内容は変更となる場合がございます。

〒400-0073 甲府市湯村2-5-21 <http://www.tokiwa-hotel.co.jp/yumura> E-Mail. yumura@tokiwa-hotel.co.jp