

冬の宴会プラン

2022年
2月
末
まで

美味しく楽しく安心してご利用いただける特別プラン
ホテルマイステイズ鹿児島天文館がホテルならではのサービスでおもてないたします



◇ お愉しみ 会席コース



◇ 料理長おすすめ 会席コース

先付	本日の小鉢	揚物	海老 鱈 天婦羅盛り
造り	鹿児島県産鮮魚造り三種盛り	食事	ちりめん山椒ご飯
蓋物	季節の万頭あん掛け	止め椀	味噌汁
焼物	カレイの柚庵焼き	香の物	二種
台物	鹿児島県産茶美豚ロースの陶板焼き	甘味	本日のデザート
蒸し物	季節の茶碗蒸し		

4,500 円 (税込)

先付	本日の小鉢	揚物	甘鯛と小フグ唐揚げ
造り	鹿児島県産鮮魚造り四種盛り	食事	季節の炊込みご飯
蓋物	蟹真丈揚げ 湯葉あん掛け	止め椀	赤出し味噌汁
洋皿	真鯛とラトウイユのボワレソースピストー	香の物	二種
台物	黒豚しゃぶしゃぶ	甘味	本日のデザート
蒸物	鰻ともちの茶碗蒸し		

6,000 円 (税込)



◇ 特選グルメ 会席コース

先付	季節の三種盛り	揚物	海老とカニの天婦羅盛り
造り	鹿児島県産鮮魚造り五種盛り	食事	ミニちらし寿司
蓋物	鹿児島県産鱈大根煮	止め椀	季節の吸物
洋皿	国産黒毛牛ロースのステーキ和風ソース	香の物	二種
台物	寄せ鍋	甘味	本日のデザート
蒸し物	松茸茶碗蒸し		

7,500 円 (税込)

飲み放題プラン (2時間制) | お一人様 +1,500円

瓶ビール・焼酎・ウィスキー・ワイン(赤・白)・カクテル各種・ソフトドリンク
<プラス500円でスパークリングワイン飲み放題または飲み放題30分延長>
※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。

●新型コロナウイルス感染防止として対策を実施しております。

	● お酌は、食器などを介して感染が広まるリスクが高まる為、避ける事を推奨しています。		スタッフの健康チェック
	● 換気の為、窓が開く会場をご用意いたします。		手指消毒用スプレ어의設置
	● テーブル・座席の間隔を十分に取ったレイアウトを御提案いたします。		アルコール消毒の実施
	● お席は横並びのレイアウトも対応可能です。		スタッフのマスク着用
	● 飛沫感染防止ガードの用意も可能です。		定期的な換気
	※数に限りがございます		安心なお食事 認定店

HOTEL MYSTAYS Kagoshima Tenmonkan

ホテルマイステイズ 鹿児島天文館

〒892-0844 鹿児島市山之口町2-7

[E-mail] kagoshima-tenmonkan-bqt@mystays.com

[Web] <https://www.mystays.com/mystays-kagoshima-tenmonkan/>



ご予約・お問い合わせ TEL.099-224-3211

●鹿児島中央駅から市電で約6分 ●天文館繁華街まで約3分 ●鹿児島空港から空港バス約50分

無料送迎バス承ります。(予約先着順・一部条件あり)

※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます

