Erythrina Nishihara Hillsgarden

Grand Finale





2026年度 大忘年会プラン

12/2(水)～12/29(火)





お好きな料理と飲み物を組み合わせ！

※写真はイメージです

お料理

Aプラン	Bプラン	Cプラン
6,000円[税込]	7,500円[税込]	8,500円[税込]
和洋 / 8品	和洋 / 9品	シェフ特製メニュー
（ブッフェ・卓盛り）	（ブッフェ・卓盛り）	（ブッフェ・卓盛り）

お飲み物

Aプラン	Bプラン	Cプラン
1,500円[税込]	2,200円[税込]	3,000円[税込]
ソフトドリンク（ウーロン茶・ジンジャーエール・オレンジジュース・コーラ）/ビール1本/泡盛	Aプラン+ビール/ハイボール/ノンアルコールビール	Bプラン+ワイン/乾杯酒（スパークリングワイン）/レモンサワー/ウーロンハイ/さんぴんハイ/カシスベース/梅酒

選べるお得な3つの特典!!

※下記特典からお1つお選びください

- 特典① プロジェクター&スクリーンセット 無料
- 特典② カラオケ 無料 ※数に限りがあります
- 特典③ お一人様300円 割引

オプション

・プロジェクタースクリーンセット　・会場看板（横断幕）　・カラオケ
・会場内装花　・花束　・プロのカメラマンによるお写真撮影　etc...

使用無料
・マイク等音響
・会場内ステージ
・演台（司会台）

エリスリーナ西原ヒルズガーデン 〈 ご予約・お問合せ 〉
〒903-0123
沖縄県中頭郡西原町字津花波431
098-946-5557
営業時間 / 11：00～19：00
（火曜定休・祝日除く）

WEBでのお問合せ　ホームページ

A PLAN
6,000円

和洋7品・デザート1品

〈 冷製料理 〉

・旬の活魚　お造り2種　妻一式

・鶏胸肉と彩り野菜のサラダ仕立て

〈 温製料理 〉

・冬の炊き込みご飯

・アンコウのロースト
季節の野菜と共に

・豚バラ肉の角煮バーガー
（クワパオ）

・白身魚の若狭焼き
初冬・雪中仕立て

・牛肉の煮込み
キノコクリームスープ

〈 デザート 〉

・パティシエ特製デザート1種

B PLAN
7,500円

和洋8品・デザート1品

〈 冷製料理 〉

・寿司2種（美ら海鮪・旬活魚）

・牛バラ肉のしゃぶしゃぶ
サラダ添え

〈 温製料理 〉

・キノコのクリームスープ

・白身魚と小海老のチリソース

・和牛すじ肉と冬野菜
寒九仕立ての炊き合わせ

・鮮魚昆布締め焼き　雪見仕立て

・サーモンとアサリの白ワイン蒸し
ヴァンブランソース

・牛肉のロースト
季節野菜添え

〈 デザート 〉

・パティシエ特製デザート1種

C PLAN
8,000円

〈 冷製料理 〉

・シェフ特製メニュー

〈 温製料理 〉

・シェフ特製メニュー

〈 デザート 〉

・パティシエ特製デザート

【 オプション料理 】

・ローストビーフ	￥50,000～※20名様以上 / 1名追加￥2,000
・県産豚しゃぶしゃぶ（豚肉1kg+野菜2種）	￥9,000～※10名様以上 / 1名追加￥700
・おでん（てびち、牛すじ、蒟蒻、大根、練り物など）	￥10,000～※10名以上 / 1名追加￥1,100
・寿司盛り合わせ（40貫）	￥12,000
・すっぽんの茶碗蒸し（1個）	￥950 ※参加人数分のお申込み必須
・鰻と鴨の洋風茶碗蒸し（1個）	￥850 ※参加人数分のお申込み必須
・デザートビュッフェ（5種類）	￥60,000～※20名様以上 / 1名追加￥3,000

※仕入れ状況や市場変動により、料理内容および料金が変更となる場合がございます。
詳しくはスタッフまでお問合せ下さい。

Erythrina Nishihara Hillsgarden

エリスリーナ西原ヒルズガーデン

〒903-0123

沖縄県中頭郡西原町字津花波431

〈 ご予約・お問合せ 〉

098-946-5557

営業時間 / 11：00～19：00
（火曜定休・祝日除く）

〈 ATTENTION 〉
・料金：税金、サービス料込
・催行人数：10名以上
・利用時間：2時間

WEBでのお問合せ

ホームページ