

2025

納涼祭

夏の特別プラン

2025/6/1-2025/8/31

お料理プラン

A プラン

¥ 5,000

和洋 / 9品
(ブッフェ)

B プラン

¥ 6,000

和洋 / 10品
(ブッフェor円卓)

C プラン

¥ 8,000

和洋 / 6品
(コース)
※人数制限有

+

お好きな DRINK PLAN をお選びください ※本数が記載されていないお飲み物はフリードリンクとなります。

お飲み物プラン

A
プ
ラ
ン

¥1,400

ソフトドリンク
(ウーロン茶・コーラ
ジンジャーエール・
オレンジジュース) /
ビール1本/泡盛

B
プ
ラ
ン

¥2,000

Aプラン/ビール/
ハイボール/
ノンアルコールビール

C
プ
ラ
ン

¥2,800

Bプラン/ワイン/
レモンサワー/
乾杯酒1杯ずつ
(スパークリングワイン)

ATTENTION

- ◆料金：税金サービス料を含みます。
- ◆催行人数：20名様以上のご利用が条件となります。(平日のみ10名様～可)
- ◆宴会のご利用時間は2時間とさせていただきます。
- ◆料理詳細は裏面をご確認ください。

お問い合わせ先

エリスリーナ西原ヒルズガーデン
☎098-946-5557

〒903-0123
沖縄県中頭郡西原町字津花波431番地
11:00-19:00 定休日/火曜日

お料理プラン詳細

A
プ
ラ
ン

¥ 5,000

和洋 / 9品
(ブッフェ)

〈冷製料理〉

- ・ゴーヤと柔らかチキンのコンフィ
- ・夏野菜のイタリアンサラダ
- ・冷製茶碗蒸し

〈温製料理〉

- ・若鶏と冬瓜の煮物
- ・鮮魚の白ワイン蒸し
レモンバターソース
- ・ローストポーク
ラタトゥイユ添え
- ・ポテトフライ
- ・とうもろこし御飯

〈デザート〉

- ・パティシエ特製デザート 1種類

B
プ
ラ
ン

¥ 6,000

和洋 / 10品
(ブッフェ or 円卓)

〈冷製料理〉

- ・県産豚しゃぶサラダ
- ・鮮魚のブルゴーニュ風
- ・琉球カンパチの叩き 夏野菜添え

〈温製料理〉

- ・とうもろこしのクリームスープ
or 冷製ポタージュスープ
- ・タンドリーチキン
レッドオニオンスライス
- ・鮮魚の香草パン粉揚げ
- ・牛肉のロースト (芯ロース)
- ・夏野菜入りカレーピラフ

〈デザート〉

- ・パティシエ特製デザート 2種類

C
プ
ラ
ン

¥ 8,000

和洋 / 6品
(コース)
※人数制限有

- ・洋食 前菜
- ・冷製スープ
- ・和食 魚料理
- ・洋食 肉料理
- ・和食 食事
- ・デザート

オプション

・冷製ぶっかけそうめん	¥ 200 / 1名様
・ベトナム風冷やしそうめん	¥ 250 / 1名様
・鰻ご飯	¥ 400 / 1名様
・牛肉と夏野菜のプロシエット	¥ 700 / 1本 ※10本単位でのご注文
・夏野菜ピザ	¥ 2000 / 1枚 ※1枚あたり約6名様分
・ミニ沖縄そば	¥ 300 / 1名様
・バーベキューセット	¥ 4,000 / 1名様 ※5名様~のご注文
・アイスクリーム	¥ 300 / 1名様分
・夏のフルーツ3種盛り合わせ	¥ 600 / 1名様分

※参加人数全員分のお申込となります。

(例：100名=冷製ぶっかけそうめん 50個 + ベトナム風冷やしそうめん 50個 のお申込でもOK！)