

2018 11.1[㊥] ~ 2019 2.28[㊥]

Dining 19

End of the Year Celebration 2018 & 2019 The New Year's Dinner Party

忘新年会プラン【4名様〜】



地上14階、那覇の夜景を眺めながら、至福のひとときに乾杯。

プラン内容 フレンチコースディナー
及びフリードリンク2時間
18:00~20:30 (最終予約・来店時間)

料金 1名様 **3日前までの事前予約制**
税金・サービス料込 ※4名様以上のご予約となります。

Aコース 8,000円 **早割 30** 30日前予約で 7,000円

Bコース 10,000円 **早割 30** 30日前予約で 9,000円

★乾杯のスパークリングワイン1杯サービス
(プラス500円でスパークリングワインも飲み放題)

※期間:11月1日(木)~2月28日(木)
※除外日:11月15日(木)、12月22日(土)~25日(火)、12月29日(土)~1月3日(木)

忘新年会プランお飲物

スパークリングワイン【1杯】+【2時間飲み放題】

◆ビール・赤白ワイン・泡盛・ウィスキー・焼酎 ◆カクテル3種 ◆ノンアルコール ◆ソフトドリンク

プラス500円でスパークリングワインを飲み放題 グループ毎にて対応

—— Aコース ——

~Greeting from the Kitchen~
レストランよりご挨拶の小皿
~Today's Appetizer Collection~
パルマ産生ハムとパーナ貝の
シーザーサラダ風
~Today's Soup~
本日のスープ
~Main Dish~
アンガス牛ロース肉のローストビーフ
赤ワインソース
“Dining 19”スタイル
~Hotel Pastry Dessert~
ホテル特製デザート
~Bread 2kinds~
ブレッド2種
~Coffee or Tea~
コーヒー又は紅茶

—— Bコース ——

~Greeting from the Kitchen~
レストランよりご挨拶の小皿
~Today's Appetizer Collection~
魚介類のマリネ サラダ仕立て
~Today's Soup~
本日のスープ
~Today's Market Serfood Dish~
舌平目のポービエットと海老のグリル
デュグレソース
~Main Dish~
アンガス牛ロース肉のローストビーフ
ボルチーニ茸のソース
“Dining 19”スタイル
~Hotel Pastry Dessert~
ホテル特製デザート
~Bread 2kinds~
ブレッド2種
~Coffee or Tea~
コーヒー又は紅茶

※食材の仕入れ状況によっては料理内容を変更する場合がございます。ご了承ください。

《ご予約・お問い合わせ》 ☎ 098-867-3331 (代表)