



Autumn Party Plan 秋の宴会 パーティープラン

お得な
曜日特典 /
月 木
ご利用は、料金そのまま
フリードリンクグレードUP!
日本酒・ワイン・梅酒・カクテル・サワー
(通常+500円分)
ドリンク無料追加!

2026.9.3[木]-2026.11.30[月]

2時間制

フリードリンク付

会場使用料込

ご予算に応じてお料理と料理スタイルを自由にお選びいただけます

A
Plan
お一人様
¥8,300

料理 洋食/和洋折衷
形式 コース又はブッフェ

B
Plan
お一人様
¥8,800

料理 洋食/和洋折衷/和会席
形式 コース又はブッフェ

C
Plan
お一人様
¥9,300

料理 洋食/和洋折衷/和会席
形式 コース又はブッフェ

※上記のプラン以外につきましても、ご予算に応じてお気軽にご相談くださいませ。
※ブッフェ料理は30名様より承ります。

フリードリンク

◆ 瓶ビール
◆ 焼酎(麦・芋)
◆ ウイスキー
◆ ハイボール
◆ 日本酒(燗・冷)またはワイン

◆ ノンアルコールビール
◆ ウーロン茶
◆ ジンジャーエール
◆ オレンジジュース
◆ 炭酸水

団体様に人気のUPグレードプラン/
+500円でさらに充実!

日本酒・ワイン
両方OK!

+
季節限定サワー2種
梅酒
ジントニック
カシスオレンジ
モヒート



バス送迎
承ります

配車条件

10名様以上のご乗車
※台数に限りがございます

オプション

◆ 花束 ご予算に応じて手配いたします
◆ プロジェクター&スクリーン ¥16,500
◆ デザートビュッフェ ¥1,500~/人
◆ 時間延長(30分につき) ¥500/人
◆ 乾杯用スパークリングワイン ¥350/人

※ご予約の際に(日本酒またはワイン)をお選びください



● 収容人数30名~120名
(着席:最大約100名 立食:最大120名)



● 収容人数6名~30名



● 収容人数8名~(個室)

● 表示金額には、サービス料・税金が含まれています。
● 写真は全てイメージです。 ● ご予約は8名様~最大120名様まで承ります。



フレンチ総料理長
小泉 清史
Kiyoshi Kaizumi

正統派フレンチと和の新たな出会い
「長濱キュイジーヌ」



和食総料理長
橋本 卓知
Takashi Hashimoto

宴会・パーティープランのご予約・お問い合わせ

TEL.0749-68-2111

要予約
※10日前まで



NAGA HAMA
GEI HINKAN
長濱迎賓館

WEB
サイト



アクセス 滋賀県長浜市北船町1-5 JR長浜駅ビル(東口直結)
【定休日】 火曜日・水曜日(祝祭日を除く)
【ご宴会 営業時間】 11:00~22:00(最終受付19:00)
【受付時間】 平日 11:00~18:00 土日祝 10:00~19:00

ご予約は
WEBでも受付中



メニュー例

※料理内容は仕入れ状況により予告なく変更させていただく場合がございます。

Aプラン お一人様 ¥8,300

コース
6品

buffet
11品

お料理
形式

洋食 又は 和洋折衷
コース 又は buffet

和洋折衷



- 【和洋前菜】季節の前菜盛り合わせ
- 【椀物】羽二重蒸し かぼちゃ餡 百合根
- 【魚料理】旬魚のオープン焼き
西京味噌風味の白ワインソース
- 【肉料理】ローストポーク 秋野菜のロースト
香味醤油ソース
- 【お食事】本日のご飯もの 香の物
- 【デザート】パティシエ特製 本日のデザート
コーヒーまたは紅茶

洋食



- 【前菜】鮮魚のマリネと
彩り野菜のアンサンブル
- 【スープ】季節野菜のクリームスープ
- 【パン】バケット ロールパン
- 【魚料理】旬魚のボワレ 茸のフリカッセ添え
- 【肉料理】ローストポーク 秋野菜のロースト
ソースジャボネ
- 【デザート】パティシエ特製 本日のデザート
コーヒーまたは紅茶

buffet

※こちらのメニューは洋食の内容となります。
和洋折衷は内容が一部異なります



- 【冷菜】・コールドミート盛り合わせ
・軽く炙ったカツオ 和菜味とオニオンのサラダ
・彩り野菜のガーデンサラダ
・本日のシェフの気まぐれメニュー
- 【温菜】・トリュフ&チーズポテト
・香草に漬け込んだチキンのグリル バルサミコのソース
・本日のピッツア
・ドフィノワ風ポテトグラタン
・秋野菜とショートパスタのスープ
・本日のご飯もの
- 【デザート】
デザート2種盛り (デザートbuffetに変更+¥1,200)

Bプラン お一人様 ¥8,800

コース
7品

buffet
12品

お料理
形式

洋食 又は 和洋折衷 又は 和会席
コース 又は buffet

和洋折衷



- 【和洋前菜】季節の前菜盛り合わせ
- 【椀物】羽二重蒸し かぼちゃ餡 百合根
- 【魚料理】旬魚のボワレ ビスクソース
- 【肉料理】国産豚肩ロースのロティ 秋野菜添え 香味醤油ソース
- 【強肴】秋茄子のそぼろ餡掛け
- 【お食事】本日のご飯もの 香の物
- 【デザート】パティシエ特製デザート
コーヒーまたは紅茶

和会席



- 【前菜】サーモン龍皮巻 小鯛黄身脂
海老艶煮 牛肉時雨巻 青味
- 【蒸し物】羽二重蒸し 百合根 浅利
- 【お造り】鯛へぎ造り あしらひ
- 【焼物】鰯桑焼き 玉子焼 はじかみ
- 【油物】とうもろこしと枝豆のかき揚げ
レモン塩
- 【お食事】本日のお茶漬け 香の物
- 【甘味】本日の甘味
コーヒーまたは紅茶

洋食

- 【前菜】オードブル・ヴァリエ 〜前菜盛り合わせ〜
- 【スープ】季節野菜のクリームスープ
- 【パン2種】プティナチュール チャバタ
- 【魚料理】本日の魚料理 秋茄子のグラチネ ソース・ヴァンブラン
- 【お口直し】旬果のグラニテ
- 【肉料理】国産豚肩ロースのロティ 秋野菜ロースト マスタードソース
- 【デザート】パティシエ特製 本日のデザート
コーヒーまたは紅茶

※こちらのメニューは洋食の内容となります。
和洋折衷は内容が一部異なります

buffet

- 【冷菜】・コールドミート盛り合わせ
・軽く炙ったカツオ 和菜味とオニオンのサラダ
・彩り野菜のガーデンサラダ 3種のドレッシング
・本日のシェフの気まぐれメニュー
- 【温菜】・トリュフ&チーズポテト
・香草に漬け込んだチキンのグリル バルサミコのソース
・本日のピッツア
・ドフィノワ風ポテトグラタン
・本日のフリット 2種のディップ
・秋野菜とショートパスタのスープ
・本日のご飯もの
- 【デザート】・デザート3種盛り (デザートbuffetに変更+¥1,000)

Cプラン お一人様 ¥9,300

コース
8品

buffet
13品

お料理
形式

洋食 又は 和洋折衷 又は 和会席
コース 又は buffet

和洋折衷

- 【和洋前菜】季節の前菜盛り合わせ
- 【煮物椀】季節のお椀物
(例 鶏と舞茸の土瓶蒸し)
- 【魚料理】旬魚の一皿
秋の恵みとともに
- 【お口直し】旬果のグラニテ
- 【肉料理】厳選牛のロティ
じゃがいものグラチネと根菜のボワレ
- 【強肴】鶏白仙揚げ 木の子餡掛け
- 【お食事】本日のご飯もの 香の物
- 【デザート】パティシエ特製デザート
コーヒーまたは紅茶

和会席

- 【前菜】胡麻豆腐 海老艶煮
ランブフィッシュ 青味 喰出汁
- 【煮物椀】南瓜摺り流し 蓮芋 鶏つくね
- 【お造り】鯛重ね造り 烏賊平造り
- 【御凌ぎ】茶碗蒸し 百合根 浅利 銀鮎
- 【焼物】鰻と茄子の博多焼き はじかみ
- 【強肴】海老ロールパン 甘長 タルタル
- 【お食事】とろろ飯 青海苔 香の物
- 【甘味】本日の甘味
コーヒーまたは紅茶

洋食

- 【アミューズ】始まりの一品
- 【前菜】オードブル・ヴァリエ
〜前菜盛り合わせ〜
- 【スープ】季節野菜のポタージュ
カブチーノ仕立て
- 【パン2種】プティナチュール チャバタ
- 【魚料理】旬魚の一皿
秋の恵みとともに
- 【お口直し】本日のグラニテ
- 【肉料理】厳選牛のロティ
茸の香りと秋野菜 ソース・メゾン
- 【デザート】パティシエ特製デザート
コーヒーまたは紅茶

buffet

※こちらのメニューは
洋食の内容となります。
和洋折衷は内容が一部異なります

- 【冷菜】・コールドミート盛り合わせ
・鮮魚のカルパッチョ 柑橘のフレーバー
・彩り野菜のガーデンサラダ
3種のドレッシング
・本日のシェフの気まぐれメニュー
- 【温菜】・低温で仕上げたポークロティ 秋野菜
・ハーブ香るローストチキン
・トリュフ&チーズポテト
・本日のピッツア
・ドフィノワ風ポテトグラタン
・フリテュールバリエ 2種のディップ
・秋野菜とショートパスタのスープ
・本日のご飯もの
- 【デザート】
デザートbuffet5品
(デザートbuffet8品に変更+¥800)



NAGAHAMA
GEIHIKAN
長濱迎賓館

滋賀県長浜市北船町1-5 JR長浜駅ビル (東口直結)
TEL.0749-68-2111

※写真は全てイメージです。