JR長浜駅東口直結で帰りも安心・便利

忘年会プラン

会場利用
2時間
フリー
ドリンク付

期間 2026.12.3 THU ～ 2026.12.28 SUN

PLAN 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	B	C
お一人様 ¥8,000	お一人様 ¥8,800	お一人様 ¥9,500
料理	料理	料理
洋食／和洋折衷	洋食／和洋折衷／和会席	洋食／和洋折衷／和会席
形式	形式	形式
コース／ビュッフェ	コース／ビュッフェ	コース／ビュッフェ

※ビュッフェ料理は、ご予約人数分のご提供となります。食べ放題ではございません。
※ビュッフェ料理は洋食または和洋折衷からお選びいただけます。
※ブッフェ料理は30名様より承ります。

FREE DRINK

アルコール

- 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

- 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

※ご予約の際に（日本酒またはワイン）をお選びください

団体様に人気のアップグレードプラン
お一人様 500円
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

【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) …… ¥1,000/人
- 乾杯用スパークリングワイン…… ¥350/人

収容人数30名～120名
（着席：最大約100名　立食：最大約120名）

収容人数6名～30名

収容人数8名～（個室）

バス送迎承ります
配車条件
10名以上のご乗車
※台数に限りがございます

※10日前要予約　※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**6名様～最大120名様まで**承ります。
※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。

Year-end party plan 2026

忘年会プラン2026

三ツ星レストランで腕を磨いたシェフの「正統派フレンチ」
京都で修業した〝和の達人〟による「和会席」２つを掛け合わせた「和洋折衷」が楽しめる
フリードリンク付お得なご宴会プランを期間限定でご用意しました。

忘新年会プラン限定　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アップ
追加内容　日本酒・ワイン・梅酒・カクテル・サワー　（通常+500円分）

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

NAGAHAMA GEIHINKAN 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

￥8,000PLAN

コース6品　ビュッフェ12品

（消費税・サービス料・会場費・フリードリンク込）

―和洋折衷―

和洋前菜
季節の前菜盛り合わせ

蒸し物
羽二重蒸し　生姜餡　百合根

魚料理
旬魚の幽庵焼き
季節のあしらい

肉料理
国産若鶏のディアブル風 冬野菜添え

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

―フレンチ―

前菜
魚介のマリネと
彩り野菜のアンサンブル

スープ
冬野菜のクリームスープ

パン
バゲット ロールパン

魚料理
旬魚のポワレ
磯香る白ワインソース

肉料理
国産若鶏のディアブル風　冬野菜添え

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

―ビュッフェ―

冷菜
コールドミート盛り合わせ
軽く炙ったカツオ 和薬味とオニオンのサラダ
彩り野菜のガーデンサラダ
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
本日のピッツァ
ドフィノワ風ポテトグラタン
冬野菜とショートパスタのスープ
シェフの気まぐれメニュー
本日のお食事

デザート
デザート2種盛り
（デザートブッフェに変更+￥1,200）

■メニュー内容はサンプルでございます。季節や食材入荷の兼ね合いにより、内容は予告なく変更になることがございます。■画像はイメージでございます。■会場費は2時間分とさせていただきます。
■ビュッフェ料理は、ご予約人数分のご提供となります。食べ放題ではございません。■こちらは洋食ビュッフェの一例です。和洋折衷プランは、一部料理内容が異なります。

￥8,800PLAN

コース7品　ビュッフェ13品

（消費税・サービス料・会場費・フリードリンク込）

―和洋折衷―

和洋前菜
季節の前菜盛り合わせ

蒸し物
羽二重蒸し 生姜餡 百合根

魚料理
旬魚の西京焼き
季節のあしらい

肉料理
国産豚肩ロースのロティ
冬野菜添え　香味醤油ソース

強肴
蕪の含め煮　鶏そぼろ餡掛け

お食事
本日のご飯もの 香の物

デザート
パティシエ特製 本日のデザート

―フレンチ―

前菜
本日の前菜盛り合わせ

スープ
冬野菜のクリームスープ
カプチーノ仕立て

パン
プチナチュール　チャバタ

魚料理
本日の厳選魚料理　季節の味わい

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
粒マスタードソース

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

―和会席―

前菜
サーモン龍皮巻 小鯛黄身鮨
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 あしらい

焼物
鰆桑焼き 玉子焼 はじかみ

油物
海老とじゃが芋のかき揚げ

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

―ビュッフェ―

冷菜
コールドミート盛り合わせ
軽く炙ったカツオ 和薬味とオニオンのサラダ
彩り野菜のガーデンサラダ
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
本日のピッツァ
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
冬野菜とショートパスタのスープ
シェフの気まぐれメニュー
本日のお食事

デザート
デザート3種盛り
（デザートブッフェに変更+￥1,000）

■メニュー内容はサンプルでございます。季節や食材入荷の兼ね合いにより、内容は予告なく変更になることがございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。
■ビュッフェ料理は、ご予約人数分のご提供となります。食べ放題ではございません。■こちらは洋食ビュッフェの一例です。和洋折衷プランは、一部料理内容が異なります。

￥9,500PLAN

コース8品　ビュッフェ14品

（消費税・サービス料・会場費・フリードリンク込）

―和洋折衷―

和洋前菜
季節の前菜盛り合わせ

煮物椀
本日の椀物

魚料理
旬魚の味噌幽庵焼き
冬の恵みとともに

お口直し
旬果のグラニテ

肉料理
厳選牛のロティ
じゃが芋のグラチネと根菜のポワレ

強肴
鶏の白仙揚げ　甘酢餡掛け

お食事
本日のご飯もの 香の物

デザート
パティシエ特製 本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

―フレンチ―

アミューズ
始まりの一品

前菜
本日の前菜盛り合わせ

スープ
冬野菜のポタージュ
カプチーノ仕立て

パン
プチナチュール　チャバタ

魚料理
旬魚のポワレ
オマール海老の旨味を凝縮した
アメリケーヌソース

お口直し
旬果のグラニテ

肉料理
厳選牛のロティ 冬の味覚を添えて
芳醇な赤ワインソース

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

―和会席―

前菜
胡麻豆腐 海老艶煮
ランプフィッシュ 青味 喰出汁

煮物椀
鶏と舞茸の土瓶蒸し

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 銀餡

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
とろろご飯 青海苔 香の物

甘味
本日の甘味

コーヒーまたは紅茶

―ビュッフェ―

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
シェフの気まぐれメニュー

温菜
低温調理したポークロティ　冬野菜添え
グレイビーソース
ハーブ香るローストチキン
トリュフ＆チーズポテト
本日のピッツァ
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
冬野菜とショートパスタのスープ
シェフの気まぐれメニュー
本日のお食事

デザート
デザートブッフェ5品
（デザートブッフェ8品に変更+￥800）

■メニュー内容はサンプルでございます。季節や食材入荷の兼ね合いにより、内容は予告なく変更になることがございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。
■ビュッフェ料理は、ご予約人数分のご提供となります。食べ放題ではございません。■こちらは洋食ビュッフェの一例です。和洋折衷プランは、一部料理内容が異なります。