



JR長浜駅東口直結で帰りも安心・便利！

忘新年会プラン

Year End & New Year's Party

2025.12.1[月]-2026.2.28[土]

2時間制

フリードリンク付

会場使用料込

10名様以上の
ご乗車で
送迎バス
無料
(27名様乗り)
※空き状況による

10日前
要予約
8名様～
最大120名様迄
ご利用可能

WEBサイトは
こちらから



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プラン お一人様 **¥7,800**

お料理 洋食 **形式** コース 又は ブッフェ

Bプラン お一人様 **¥8,800**

お料理 洋食 又は 和洋折衷 又は 和会席
形式 コース 又は ブッフェ

※ブッフェは洋食 又は 和洋折衷

Cプラン お一人様 **¥9,900**

お料理 洋食 又は 和洋折衷 又は 和会席
形式 コース 又は ブッフェ

※ブッフェは洋食 又は 和洋折衷

※ブッフェ料理は30名様より承ります。

OPTION

- ・プロジェクター&スクリーン ¥16,500
- ・花束 ご予算に応じて手配いたします

フリードリンク

瓶ビール・ウイスキー・ハイボール
焼酎（麦・芋）・サワー2種
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・オレンジジュース
ジンジャーエール・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

フリードリンク グレードUP

- ◆ Aプラン/Bプラン +500円
- ◆ Cプラン +300円

日本酒（燗・冷）またはワイン・梅酒
カクテル（カシス/ジン/ピーチ）

- ・デザートブッフェ（7品）..... ¥1,500（お一人様）
- ・お寿司3貫 ¥1,800（お一人様）

※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。※メニュー内容は入荷状況により予告なく変更になる場合がございます。

お得な

曜日特典

月曜日・木曜日のご利用は、料金そのまま

お料理プランワンランクUP!

- ◆ Aプラン→Bプラン / ◆ Bプラン→Cプラン
- ◆ Cプラン→シェフスペシャルコース

※対象期間：2025/12/1～12/18開催



● 収容人数30名～120名
(着席：最大約80名 立食：最大120名)



● 収容人数6名～30名



● 収容人数8名～（個室）



フレンチ総料理長
小泉 清史



和食総料理長
橋本 卓知

正統派フレンチと和の新たな出会い
「長濱キュイジーヌ」

橋本卓知



NAGAHAMA
GEIHINKAN
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）
【定休日】 火曜日・水曜日（祝祭日を除く）
【営業時間】 平日 11:00～18:00
土日祝 10:00～19:00
【ご宴会 営業時間】 11:00～22:00（最終受付19:00）

要予約 ※10日前まで

昼11:00～/夜17:00～

0749-68-2111

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 ¥7,800

コース
6品

ブッフェ
11品

お料理
形式

洋食
コース又はブッフェ



【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】 ロールパン バケット
【魚料理】 鮮魚のポワレ ポメリーマスタートと白ワインのソース
【肉料理】 ローストポーク 冬の味覚を添えて
【デザート】 長濱迎賓館パティシエ特製デセル
コーヒーまたは紅茶

【冷菜】
・ミックスリーフの彩りサラダ
・鮮魚のカルパッチョ
・鴨のバストラミ風
・本日のシェフの気まぐれメニュー
【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)

【温菜】
・トリュフ&チーズポテト
・9種の香草香るハーブチキン
・本日のピッツア
・グラタン・ドフィノワ
・自家製ガーリックトースト
・オリジナルビーフシチュー

Bプラン お一人様 ¥8,800

コース
7品

ブッフェ
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 ブッフェ



【前菜】 寒鰯のお造りと冬の前菜盛り合わせ
【蒸物】 茶碗蒸し 湯葉餡掛け 卸生姜
【魚料理】 鮮魚のポワレ
ポメリーマスタートと
白ワインのソース
【肉料理】 国産豚肩肉のロティ 冬の味覚を添えて
【強肴】 海老信州揚げ 菜味 葱
山葵おろし 食い出汁
【お食事】 本日の炊き込みご飯
赤出汁 香の物
【デザート】 パティシエ特製デセル
コーヒーまたは紅茶

【前菜】 冷製茶碗蒸し サーモン龍皮巻
小鯛黄身鮓 海老艶煮
牛肉時雨巻 青味
【煮物椀】 薄葛仕立て 甘鯛蕪蒸し 人参
木耳 三つ葉 柚子
【お造り】 間八平造り 鯛へぎ造り 烏賊
【焼物】 鰯照り焼き 茄子煮浸し はじかみ
【強肴】 海老信州揚げ 菜味 葱
山葵おろし 食い出汁
【お食事】 本日のお茶漬 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 軽い泡立立て
【パン】 ロールパン バケット
【魚料理】 鮮魚のポワレ オマール海老のアメリカヌソース
【お口直し】 本日のグラニテ
【肉料理】 国産豚肩肉のロティ 冬の味覚を添えて
【デザート】 長濱迎賓館パティシエ特製デセル
コーヒーまたは紅茶

ブッフェ

※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】
・ミックスリーフの彩りサラダ
・鮮魚のカルパッチョ
・鴨のバストラミ風
・本日のシェフの気まぐれメニュー
【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)

【温菜】
・トリュフ&チーズポテト
・9種の香草香るハーブチキン
・ローストポーク
・本日のピッツア
・グラタン・ドフィノワ
・自家製ガーリックトースト
・オリジナルビーフシチュー

Cプラン お一人様 ¥9,900

コース
8品

ブッフェ
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 ブッフェ

和洋折衷

【前菜】 寒鰯のお造りと
冬の前菜盛り合わせ
【煮物椀】 季節のお椀物
(例 薄葛仕立て 蟹真丈 木ノ子 柚子)
【魚料理】 鮮魚のポワレ
ポメリーマスタートと
白ワインのソース
【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
【強肴】 海老信州揚げ 菜味 葱
山葵おろし 食い出汁
【お食事】 本日の炊き込みご飯
赤出汁 香の物
【デザート】 パティシエ特製デセル
コーヒーまたは紅茶

和会席

【前菜三種】 胡麻豆腐 いくら 青味
旬魚の昆布締め 林檎酢 茗荷
牛肉叩き 針葱 卸ポン酢
【煮物椀】 薄葛仕立て 蟹真丈 木ノ子 柚子
【お造り】 平目薄造り 烏賊八ツ橋 鰯角造り
【御凌ぎ】 羽二重蒸し 湯葉餡掛け 卸生姜
【焼物】 鰻の博多焼き 花丸胡瓜 もろみ味噌
【強肴】 鴨コース 黄身ソース掛け 焼き葱
【お食事】 とろろご飯 青海苔 いくら
【甘味】 本日の甘味
コーヒーまたは紅茶

フレンチ

【アミューズ】 長濱迎賓館スペシャルティ
【前菜】 オードブル・ヴァリエ
～前菜盛り合わせ～
【スープ】 季節野菜のポターージュ
【パン】 ロールパン バケット
【魚料理】 本日仕入れ鮮魚の特徴を生かした
調理法で
【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
【デザート】 パティシエ特製デセル
コーヒーまたは紅茶

ブッフェ

※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】
・ミックスリーフの彩りサラダ
・鮮魚のカルパッチョ
・鴨のバストラミ風
・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
・9種の香草香るハーブチキン
・ローストポーク
・本日のピッツア
・グラタン・ドフィノワ
・自家製ガーリックトースト
・オリジナルビーフシチュー
・本日のシェフの気まぐれメニュー
【デザート】
・デザートブッフェ5品
(デザート3品追加+800円)

※写真は全てイメージです。



NAGAHAMA
GEIHINKAN
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