

春の出会いと門出に、

記憶に残る宴を長濱迎賓館で

Spring Party Plan

春の宴会 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
お料理プランワンランクUP!
※対象期間
2026/3/1～4/30開催

2026.3.1[日]-2026.5.30[土]

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

フリードリンク

- ◆ 瓶ビール
- ◆ 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

※ご予約の際に（日本酒またはワイン）をお選びください

- ◆ 焼酎（麦・芋）
- ◆ ウイスキー
- ◆ ハイボール
- ◆ オレンジジュース
- ◆ 炭酸水

+500円で

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）追加

※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。



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

JR長浜駅東口直結の好立地

×

三ツ星出身のフレンチシェフと
和食の達人が手掛ける上質な料理

POINT

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

- 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。
- ご予約は8名様～最大120名様まで承ります。



● 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）

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 11:00～19:00 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



- 【前菜】春の前菜盛り合わせ
- 【蒸物】羽二重蒸し うすい鰯掛け いくら
- 【魚料理】鮮魚のポワレ
西京味噌と白ワインのソース
- 【肉料理】ローストポーク
地場野菜のロースト ソースジャポネ
- 【お食事】季節のご飯もの 香の物
- 【デザート】パティシエ特製デセール
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】春野菜のポタージュ
桜えびのアクセント
- 【パン】フランスパン
- 【魚料理】旬魚のポワレ 春の味覚を添えて
- 【肉料理】ローストポーク 地場野菜のロースト
ソース・ジャポネ
- 【デザート】パティシエ特製デセール
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】・シャルキュトリバリエ 旬野菜のクリュディテ
・鮮魚のカルパッチョ
・春の彩りサラダ 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
・ケイジャンチキン
旬野菜のガルニチュール
・本日のピッツア
・新じゃが芋のグラチネ
・春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



- 【前菜】春の前菜盛り合わせ
- 【蒸物】羽二重蒸し うすい鰯掛け
- 【魚料理】鮮魚のポワレ
ムール貝の白ワイン蒸し
- 【肉料理】国産豚肩ロースのロティ
地場野菜と新じゃが芋のフォンダン
- 【強肴】厚揚げ豆腐のそぼろ鰯掛け
生姜 青味
- 【お食事】季節のご飯もの 香の物
- 【デザート】パティシエ特製デセール
コーヒーまたは紅茶

和会席



- 【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 人參
木耳 三つ葉 柚子
- 【お造り】間八平造り 鯛へぎ造り 烏賊
- 【焼物】鯨照り焼き 茄子煮浸し はじかみ
- 【油物】桜えびのかき揚げ 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】春野菜のポタージュ 軽い泡を添えて
- 【パン2種】フティナチュール チャパタ
- 【魚料理】鮮魚のポワレ ムール貝の白ワイン蒸し 春の味覚を添えて
- 【お口直し】本日のグラニテ
- 【肉料理】国産豚肩ロースのロティ 地場野菜と新じゃが芋のフォンダン
- 【デザート】長濱迎賓館パティシエ特製デセール
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】・シャルキュトリバリエ 旬野菜のクリュディテ
・鮮魚のカルパッチョ 香味野菜のアンティボワーズ
・春の彩りサラダ 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】・ポークと春野菜のロースト
・トリュフ&チーズポテト
・ケイジャンチキン 旬野菜のガルニチュール
・本日のピッツア
・新じゃが芋のグラチネ
・春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

- 【前菜】春の前菜盛り合わせ
- 【煮物椀】季節のお椀物
(例 薄葛仕立て 甘鯛の蕪蒸し 三つ葉)
- 【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
春野菜のガルニチュール
- 【強肴】豚の角煮 馬鈴薯鰯掛け
- 【お食事】季節のご飯もの 香の物
- 【デザート】パティシエ特製デセール
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】甘鯛の桜蒸し
- 【お造り】平目薄造り 烏賊八ツ橋 鰯角造り
- 【御浸し】羽二重蒸し うすい鰯掛け
- 【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

洋食

- 【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】季節野菜のポタージュ
軽い泡を添えて
- 【パン2種】フティナチュール チャパタ
- 【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
春野菜のガルニチュール
- 【デザート】パティシエ特製デセール
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】・シャルキュトリバリエ
旬野菜のクリュディテ
・鮮魚のカルパッチョ
香味野菜のアンティボワーズ
・春の彩りサラダ
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
春野菜のガルニチュール
・トリュフ&チーズポテト
・ケイジャンチキン
旬野菜のロースト
・本日のピッツア
・新じゃが芋のグラチネ
・フリチュールバリエ2種のディップ
・春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
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

※写真は全てイメージです。