



夏 Summer Party Plan 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!

2026.6.1[月]-2026.8.31[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

※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

乗車条件

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



● 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)

- 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

正統派フレンチと和の新たな出会い
「長濱キウイジュース」



和食総料理長 橋本 卓知

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
GEIHIKANKAN
長濱迎賓館



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 一人様 ¥8,300

コース
6品

buffet
11品

お料理 洋食 又は 和洋折衷
形式 コース 又は buffet



- 【前菜】 季節の前菜 涼味仕立て
 - 【椀物】 南瓜摺り流し 青味
 - 【魚料理】 旬魚のポワレ ラタトゥイユ添え
 - 【肉料理】 ローストポーク 夏野菜のロースト 山椒のソース
 - 【お食事】 本日のご飯もの 香の物
 - 【デザート】 パティシエ特製デザート
- コーヒーまたは紅茶



- 【前菜】 オードブル・ヴァリエ
～前菜盛り合わせ～
 - 【スープ】 季節野菜の冷製スープ
 - 【パン】 フランスパン
 - 【魚料理】 旬魚のポワレ ラタトゥイユ添え
 - 【肉料理】 ローストポーク 夏野菜ロースト 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



- ※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】 ・シャルキュトリーバリエ 旬野菜のクリュディテ
・鮮魚のカルパッチョ
・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
・じゃが芋のグラチネ
・夏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 一人様 ¥8,800

コース
7品

buffet
12品

お料理 洋食 又は 和洋折衷 又は 和会席
形式 コース 又は buffet



- 【前菜】 季節の前菜 涼味仕立て
 - 【椀物】 南瓜摺り流し 青味
 - 【魚料理】 本日の魚料理 夏野菜のティアンと 爽やかなアクセント
 - 【肉料理】 国産豚肩ロースのロティ 山椒のソース
 - 【強肴】 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



- 【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 あしらい
 - 【焼物】 鯖桑焼き 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】 季節野菜の冷製スープ
 - 【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 夏野菜のティアン 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 地場野菜ロースト 山椒のソース
 - 【デザート】 パティシエ特製デザート
- 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】 ・シャルキュトリーバリエ 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ポワーズ
・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】 ・ポークと夏野菜のロースト
・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
・じゃが芋のグラチネ
・夏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 一人様 ¥9,300

コース
8品

buffet
13品

お料理 洋食 又は 和洋折衷 又は 和会席
形式 コース 又は buffet

和洋折衷

- 【前菜】 季節の前菜 涼味仕立て
 - 【煮物椀】 季節のお椀物 (例 清水仕立て 鱧 蓮芋 柚子)
 - 【魚料理】 旬魚の一皿 夏のエッセンス
 - 【お口直し】 旬果のグラニテ
 - 【肉料理】 厳選牛のロティ 夏野菜のガルニチュール
 - 【強肴】 鶏白仙揚げ 甘酢餡掛け 夏野菜
 - 【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 ランプフィッシュ 青味 喰出汁
 - 【煮物椀】 牡丹鱧 南瓜摺り流し 蓮芋
 - 【お造り】 鯛重ね造り 烏賊平造り あしらい
 - 【御凌ぎ】 冷製茶碗蒸し 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

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】 季節野菜の冷製スープ 軽い泡を添えて
 - 【パン2種】 プティナチュール チャバタ
 - 【魚料理】 旬魚の一皿 夏のエッセンス
 - 【お口直し】 旬果のグラニテ
 - 【肉料理】 厳選牛のロティ 夏野菜のガルニチュール
 - 【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】 ・シャルキュトリーバリエ 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ポワーズ
・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 夏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
・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
・夏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
GEIHKAN
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。