

パーティーメニュー



お料理は一例です

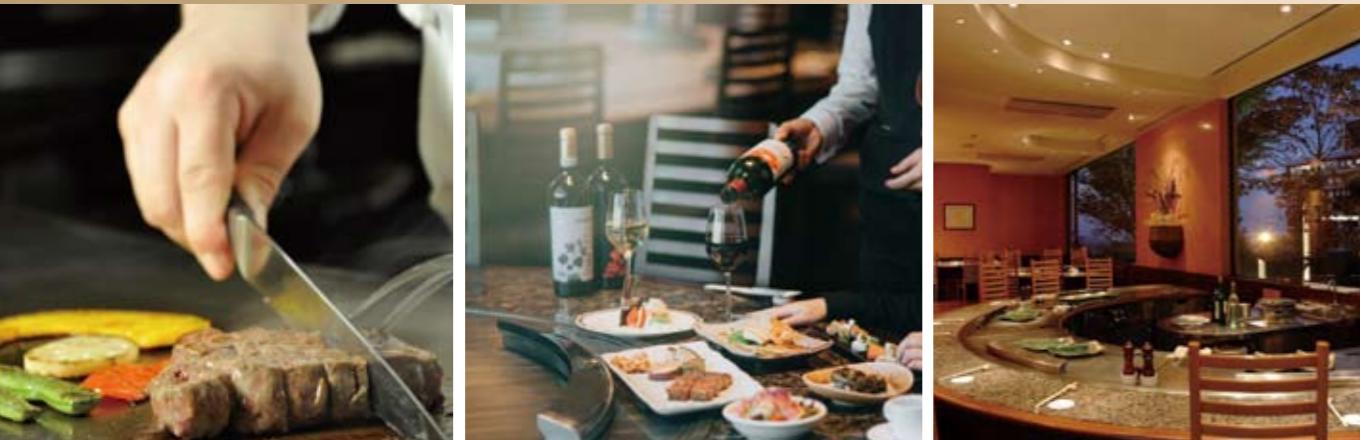
◆ お料理 6,000円～
※会場費含む

120分飲み放題プラン 2,200円
瓶ビール・ワイン・地酒・焼酎・ウイスキー・梅酒
ノンアルコールビール・ソフトドリンク各種が飲み放題！

ご予約・お問い合わせは 加能 直通 076-296-0118

KANAZAWA KOKUSAI HOTEL PARTY PLAN

TEPPAN-YAKI RESTAURANT
高 TAKAO 尾



◆ 能登牛ロースステーキディナー 17,000円
◆ 黒毛和牛ステーキディナー 11,000円～
◆ 豪州産ヒレスステーキディナー 7,000円

ご予算に合わせた献立も
ご用意できますので、
お気軽ご相談ください。

120分飲み放題プラン 2,200円

ご予約・お問い合わせは 076-296-1901

鉄板焼
高尾

表示の金額は全て消費税込みとなっております

ご予約・お問合せ

TEL 076-296-1901

宴会予約係

金沢国際ホテル 石川県金沢市大額町ル8番地

<http://www.kanazawakokusaihotel.co.jp>



2026 Spring

金沢国際ホテルの
歓送迎会プラン



バス送迎については
ご相談下さい

金沢国際ホテルの PARTY プラン

プランには会場料・お料理・税金・
サービス料が含まれております。



パーティープラン PARTY PLAN

- | | | | |
|---------------------|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| ■ 6,000円プラン [大皿] | <input type="checkbox"/> 和食 | <input type="checkbox"/> 中華 | |
| ■ 8,000円プラン [銘々盛り] | <input type="checkbox"/> 和食 | <input type="checkbox"/> 中華 | |
| ■ 10,000円プラン [銘々盛り] | <input type="checkbox"/> 和食 | <input type="checkbox"/> 中華 | <input type="checkbox"/> 和中折衷コース |
| ■ 12,000円プラン [銘々盛り] | <input type="checkbox"/> 和食 | <input type="checkbox"/> 中華 | <input type="checkbox"/> 和中折衷コース |

※各プラン、お料理をお選びいただけます ※折衷コースは「和・洋・中」より2種お選びいただけます

飲み放題 2時間 FREE DRINK

■ 2,200円プラン

瓶ビール・地酒・焼酎・ワイン・ウイスキー
ノンアルコールビール・カクテル・梅酒
ノンアルカクテル・ソフトドリンク各種

■ 2,000円プラン (平日 月~木限定)

※土曜、日曜、祭日、休前日を除く

■ 1,000円プラン

ソフトドリンク各種



ノンアルコールも充実♪

| | | |
|-----------------|------|---------------------|
| Japanese Course | 先 附 | 春の食材を使った 前菜盛り合わせ |
| | お造り | 旬のお造り3種盛り |
| | 焼き物 | 柳鰈菜種焼 |
| | 蒸し物 | 茶碗蒸し |
| | 揚げ物 | 稚鮎天麩羅 甘海老唐揚げ |
| | 煮 物 | 鰻の桜蒸し |
| | 食 事 | 焼きおにぎり茶漬け または 麺類 |
| | デザート | デザート盛り合わせ |

| | |
|----------------|------------------------------|
| Chinese Course | ・チャイナオードブル盛り合せ 菜園風 |
| | ・浅利入り中華茶碗蒸し磯の香 |
| | ・海鮮と季節野菜の紅炒め |
| | ・鰯の搾菜蒸し |
| | ・花鳥賦と春キャベツの湯引き 能登いしるのソースで |
| | ・チャイナステーキ |
| | ・筍と中華ソーセージ入り 蒸しチャーハン |
| | ・マンゴープリン |

| | |
|----------------|---|
| Chinese Course | ・山海オードブル盛り合せ |
| | ・鰯とサーモンのチャイナ カルバッチョ |
| | ・中華茶碗蒸し フカヒレあんかけ |
| | ・紅白海老 |
| | ・魚と鮑のオイスター煮 |
| | ・牛肉のステーキ ブラックビーンズソース グリーンマスタードのアクセント |
| | ・蓮の葉で包んだ うなぎチャーハン |
| | ・マンゴープリン、フルーツ添え ココナッツと共に |

仕入状況により多少の変更はご了承ください。写真はイメージです。大皿料理もお受け出来ます。



ダイニングレストランクローバー 春休みスペシャルブッフェ

～春の食材をふんだんに使った和洋中ブッフェ～

開催期間: 3/20(金)~4/5(日)
期間中の金土日曜日 ディナータイム 18:00~

料金: 大人 3,700円
小学生 2,000円
幼児 1,000円

アルコールフリードリンク 2,200円

ご予約お問い合わせは 076-296-1912