



和食会席 *Hibiki*
響 ひびき **7,000円**
(サービス料・税込)

秋冬の豊富な食材を贅沢に使用した和食の繊細な技が冴える本格会席です。

- 前 菜 季節の前菜五種
- 吸 物 季節のお吸物
- 造 里 鮮魚三種、あしらい
- 小茶碗 ふかひれ姿煮、白子豆腐揚げ出し、飾り麩、なめこあん
- 焼 物 鰯西京焼、自家製カラスミ、あしらい
- 鍋 寄せ鍋(豚三枚身、海鮮色々)
- 食 事 きつねそば
- 果 物 季節物とケーキ



洋風会席 *Hana*
華 はな **8,000円**
(サービス料・税込)

旬の魚介や季節野菜を贅沢に使い華やかに仕上げた洋風会席です。

- ・4種類のオードブルバリエ
- ・地元産鯛とイカのカルパッチョ
- ・魚介類のチャウダー
- ・鶏とキノコのトマト鍋
- ・牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース タイム風味
- ・黒豚しぐれ煮ご飯の雑炊風 または パン(チョイス)
- ・季節のデザートとフレッシュフルーツ
- ・デミコーヒー

和洋会席 *Utage*
宴 うたげ **7,000円**
(サービス料・税込)

和と洋をバランスよく組み合わせた宴をよりいっそう盛り上げる人気の会席料理です。

- 前菜① 魚介類のオードブルバリエ
- 前菜② 鶏のムース キノコトマトソース
- 造 里 鮮魚二種
- 小茶碗 海老真丈含ませ煮、飾り麩、なめこあん
- 鍋 寄せ鍋(豚三枚身、海鮮色々)
- 肉料理 牛ロース肉のソテー わさびソース
- 食 事 きつねそば
- デザート 季節のデザートとフレッシュフルーツ



和洋卓盛 *Trodori*
彩 いろどり **5,800円**
(サービス料・税込)

お酒にも合う料理を彩り豊かに盛り込んだボリュームも嬉しい人気メニューです。

- 前 菜 ハムとチーズのイタリアンサラダ
- 吸 物 季節の吸物
- 造 里 鮮魚二種、あしらい
- 焼八寸 五種盛り
- 小茶碗 海老真丈含ませ煮、飾り麩、なめこあん
- 肉料理 ミートローフと黒豚ロールカツ キノコ入りデミグラスソース
- 食 事 海鮮あんかけチャーハン
- デザート 季節のデザートとフレッシュフルーツ



Sun Royal Hotel Five Days Plan
日・月・火・水・木曜日限定!
5デイズプラン

曜日限定の大変お得なプランです。お好みのスタイルでお選びいただける2種類のメニューをご用意しました。

5デイズプラン 和洋会席 **6,000円**
(サービス料・税込)

- 前 菜 秋刀魚と魚介類のオードブルバリエ 地元産カボスドレッシング
- 造 里 鮮魚二種、あしらい
- 鍋 寄せ鍋(豚三枚身、海鮮色々)
- 肉料理 豚肩ロース肉のシチュー
- 食 事 きつねうどん
- デザート 季節のデザートとフレッシュフルーツ

5デイズプラン 和洋卓盛 **5,300円**
(サービス料・税込)

- 酒 菜 季節の前菜五種
- 造 里 鮮魚二種、あしらい
- 魚料理 魚介類のミネストローネ
- 肉料理 ミートローフと黒豚ロールカツ キノコ入りデミグラスソース
- 食 事 きつねうどん
- デザート 季節のデザートとフレッシュフルーツ

和洋会席 *Miyabi*
雅 みやび **8,000円**
(サービス料・税込)

上質な食材を厳選し、ホテル伝統の技で仕上げたお客様も大満足の和洋会席です。

- 前 菜 4種類のオードブルバリエ
- 前 菜 アジのエスカベッシュ ラタトゥイユと共に
- 造 里 鮮魚三種
- 小茶碗 ふかひれ姿煮、白子豆腐揚げ出し、飾り麩、なめこあん
- 鍋 海鮮寄せ鍋(豚三枚身、海鮮色々)
- 肉料理 牛フィレ肉のロースト マデラソース レフォール添え
- 食 事 きつねそば
- デザート 季節のデザートとフレッシュフルーツ

要予約 Option オプション 忘年会・新年会プランご利用のお客様限定!

- ◆**ケーキセット**(ケーキ&デミコーヒー) 1セット **800円** (サービス料・税込)
- ◆**デミコーヒーコーナー** 1杯 **300円** (サービス料・税込)

※20名様分より承ります。 ※セルフサービスとさせていただきます。

プラン限定特典

- ホテル作成横断幕11,000円(税込)をサービス
- プロジェクター・スクリーン使用料38,500円(税込)をサービス(常設会場に限ります。)
- カラオケ〔ビンゴゲーム付〕使用料11,000円(税込)をサービス(1日4台限定)

※忘年会・新年会プランをお申し込みのお客様に限ります。

Master Chef シェフのご挨拶

いい年の締めくくりに、そして新しい年のスタートに。鹿児島サンロイヤルホテルでは、年末年始の宴をおいしく演出するパーティー料理をご用意いたしました。ホテルならではのこだわりやレシピで仕上げた肉料理・魚料理をはじめ、季節野菜や地元の食材をふんだんに盛り込み、おいしく健康にも配慮したメニューを取り揃えました。ご家族やご友人、少人数での会食から、大宴会場を利用したパーティーまで、ホテル自慢の献立・メニューを最も美味しい状態でご提供させていただきます。是非、皆様でご堪能ください。

執行役員 和食部料理長 濱崎 明人
執行役員 洋食部料理長 天川 伸也

Drink Plan 飲み放題プラン スタイルに合わせて選べる充実の4コース!

*飲み放題は、乾杯より2時間以内とさせていただきます。

- Drink Plan Aコース** ≫ **1,700円** (サービス料・税込)
 - ビール または ノンアルコールビール1/2本
 - 焼酎・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶フリー
- Drink Plan Bコース** ≫ **2,100円** (サービス料・税込)
 - ビール または ノンアルコールビール1本
 - 焼酎・ハイボール・カクテル2種・ノンアルコールカクテル2種・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶フリー
- Drink Plan Cコース** ≫ **2,400円** (サービス料・税込)
 - ビール・ノンアルコールビール・焼酎・ハイボール・グラスワイン・カクテル2種・ノンアルコールカクテル2種・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶フリー
- Drink Plan Dコース** ≫ **2,700円** (サービス料・税込)
 - 乾杯用スパークリングワイン ● ビール・ノンアルコールビール・焼酎・ハイボール・グラスワイン・カクテル2種・ノンアルコールカクテル2種・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶フリー