

2020年2月吉日

報道関係各位

ロイヤルパインズホテル浦和

食のロイヤルパインズが贈る、思い出に残るひととき
飲み放題付き 歓送迎会プラン
2020年3月1日(日)～5月8日(金)



ロイヤルパインズホテル浦和(さいたま市浦和区仲町 2-5-1 総支配人:道上 浩之)では、2020年3月1日(日)～5月8日(金)の期間限定で「飲み放題付き 歓送迎会プラン」を販売いたします。

「食のロイヤルパインズ」と、多くのお客さまから評価をいただいている当ホテルは、世界コンクールで第1位を受賞した総料理長 竹下をはじめとする調理スタッフによる上質な料理の数々と、ホテルならではの洗練されたサービスで、お客様の思い出に残るひとときを演出いたします。

料理はシーンに合わせた3つの卓盛りプランからお選びいただけます、ドリンクはビール、ウイスキー、ワイン(赤・白)、焼酎、ソフトドリンクをお好きなだけお楽しみいただけます。自慢の料理とドリンクのマリアージュを心ゆくまでご堪能ください。

また、歓送迎会プランご利用のお客さまにご利用いただける、宴会当日限定のお得な宿泊プランもご用意いたしました。遠方から訪れる方や、ゆったりお過ごしになりたいお客様は、この機会にロイヤルパインズホテル浦和のゲストルームを是非ご利用ください。



※スカイバンケット(イメージ)



※やまぶき・さつき(イメージ)

飲み放題付き 歓送迎会プラン

■期間: 2020年3月1日(日)～5月8日(金)

■メニュー内容:

【Aプラン】

テリーヌ・ド・カンパーニュ ハーブサラダ添え、カリフラワーと根セロリのポターージュ トリュフ風味、海老の XO 醬炒め、特選牛のロースト 山葵風味のソースで、春のばらちらし、黒糖とほうじ茶のムース、コーヒー

【Bプラン】

炙りサーモンのセビーチェ風と旬野菜のサラダ仕立て、カリフラワーと根セロリのポターージュ、海老のチリソース煮、もち豚のスパイスロースト 和風ソースを添えて、ペンネボロネーズ、黒糖とほうじ茶のムース、コーヒー

【Cプラン】

小海老のシーザーサラダ、パンプキンポターージュ、油淋鶏、仔牛のブランケット、ペンネアラビアータ、玄米抹茶ムース、コーヒー

■ドリンク内容: ビール、ウイスキー、ワイン(赤・白)、焼酎、ソフトドリンクが飲み放題

■料金: Aプラン 9,700円

Bプラン 8,700円

Cプラン 7,700円

※上記料金には、卓盛り料理、飲み放題、会場料、サービス料、税金が含まれております。

※上記プランは、20名さまから承ります。

※パーティーは2時間以内とさせていただきます。

※メニュー内容は変更となる場合がございます、あらかじめご了承ください。

※下記料金は、プランに含まれておりません、別途料金ががかかります。(下記料金は税抜き価格)

●音響・照明料(BGM、有線マイク2本、スポット10個): 25,000円、30,000円(会場によって料金が異なります。)

●卓上装花: 1卓 2,500円より ●花束: 1束 3,000円より



※ゲストルームイメージ

歓送迎会ご宿泊プラン(宴会当日限定)

■料金:スーペリアシングル(1名さま利用) 1名さま 12,000 円

ツインルーム(2名さま利用) 1名さま 11,000 円

※1泊室料、ご朝食、サービス料・税金が含まれております。

※土曜日・祝前日は 2,000 円増しとなります。

ロイヤルパインズホテル浦和

街にも、人生にも、寄り添えるホテルに。

所在地: 埼玉県さいたま市浦和区仲町 2-5-1

開業日: 1999年(平成11年)10月7日

主要施設: 客室 196 室、レストラン&バー8 店舗、宴会場 13 室、チャペル、
神殿、写真室、美粧室、衣裳室、駐車場、他

アクセス: JR「浦和駅」西口より徒歩 7 分。

電話番号: 048-827-1111(代表)



報道関係者からの問合せ先

ロイヤルパインズホテル浦和 マーケティング部

TEL. 048-827-1181(直通) / FAX. 048-827-1115