

アクア・ベールくしろ ご宴会プラン

2024年12月1日(日)～2025年3月31日(月)

ご宴会、ご会合など節目のお集まりに、当館をぜひご利用ください。
お仲間との楽しいひと時に最適な空間をご用意してお迎えいたします。

¥10,000 コース

お料理 全7品

¥8,000 コース

お料理 全7品

¥7,000 コース

お料理 全7品

¥6,000 コース

お料理 全7品

各コースのメニューは裏面をご覧ください。



お料理、館内写真は一例、イメージです。



飲み放題メニュー



瓶ビール 日本酒 焼酎(甲類・芋・麦) ワイン(赤・白)

ウィスキー ノンアルコールビール ソフトドリンク各種

その他ご案内

上記ご宴会プランは10名さまより承ります。

各プランに飲み放題・会場料・サービス料・消費税が含まれております。

ご利用時間は120分までとなっております。

buffetスタイルは30名さま以上からご利用いただけます。(¥6,000～)

備品類のご利用は、別途料金を頂戴いたします。詳しくはお問い合わせください。



ご予約・お問い合わせは

アクア・ベールくしろ

TEL 0154-25-7020 FAX 0154-25-7016

〒085-0013 北海道釧路市栄町8丁目3番地

受付時間(平日) 午前9:00～午後6:00

※ご来館の際は事前のお電話をいただけますと営業担当者よりご案内をいたしております

ご宴会メニュー

¥10,000 コース

本日のカルパッチョ3種
北海道産豚の香港XO醬炒め

本日のお魚とエビ
ポルチーニ香るクリームソース

フカヒレとズワイガニの白湯醬油煮込み

国産牛ステーキ
赤ワインソースとレフォールのソース

海鮮バラちらし

カットケーキ

¥8,000 コース

オードブル3種盛り
北海道産豚ガーリック黒酢ソース

本日のお魚と帆立のポワレ
トマトのクリームソース

大えびの魚貝すり身蒸し
干し貝柱あんかけ

ビーフのロースト
彩りジュリアン野菜添え

海鮮太巻き

阿寒あっかんべ〜 アイスクリーム

¥7,000 コース

オードブル3種盛り
大海老のフリット
チャイニーズスパイス仕立て

北海道ポークのポイル
西洋わさび入り和風ビネグレット

本日のお魚と帆立 信田の雪見あんかけ

北海道産牛肉のブラックペッパー炒め

野菜かきあげ蕎麦

アイス

¥6,000 コース

彩りサラダ
砕きクラッカーとポップコーン

鶏肉の中華チラン炒め

本日の魚貝とアボカド入り
茶碗蒸し

えびのチリソース

ポークの軽い煮込みオニオンソース

お蕎麦

ひと口プチシュー

※ 季節や天候、仕入れ状況により一部メニューが変更になる場合がございます。

〈アレルギー対応について〉

食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入れ先）に表示義務のある特定原材料7品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。お客様の安全を最優先とさせていただくため、特定原材料7品目以外、対応はいたしかねます。

* 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止することができません。

* 当社のアレルギー情報（特定原材料7品目）は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。

* お客様への安全な料理・お飲み物の提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。

ご利用に際しましては上記内容をご確認のうえ、対応をご希望のお客様は事前にお申し出ください。