

沖縄かりゆしビーチリゾート・オーシャンSPA

期間限定 プールサイドパーティープラン

期間：2021年4月1日～2021年10月31日まで



会場

サンセットテラス

※悪天候時は室内会場へ変更となります。

人数

30名様～80名様

美花 (ちゅらばな)

- ・会場使用(2時間)
- ・お料理
- ・フリードリンク(2時間)
オリオンビール・泡盛・オレンジジュース・
コーラ・パインジュース・緑茶

お一人様 ¥8,800 税込

ブッフェスタイル

- ・かりゆしオリジナルオードブル
- ・うちなー珍味盛り合わせ
- ・握り寿司盛り合わせ
- ・オリジナルナンタコス
- ・県産野菜の彩りサラダ
- ・ソーキの炙り焼き
- ・沖縄そば
- ・揚げ物二種盛り合わせ
- ・四元豚のロースト
県産パインアップルソース
- ・大海老のドラゴンフルーツチリソース
- ・県産白身魚のハイビスカス甘酢ソース
- ・ハーブ鶏と季節野菜の島マース炒め
- ・県産和牛のガーリック炒飯
- ・トロピカルフルーツ盛り合わせ
- ・パティシエ特製スイーツ

美島 (ちゅらしま)

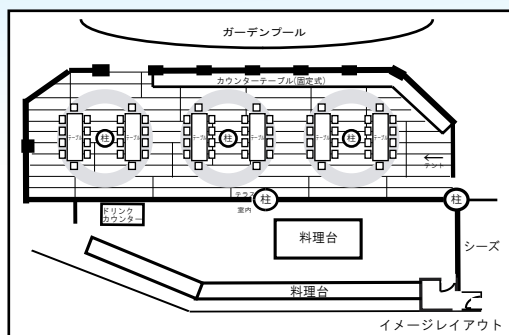
- ・会場使用(2時間)
- ・お料理
- ・フリードリンク(2時間)
オリオンビール・泡盛・ワイン(赤、白)・焼酎
ウイスキー・オレンジジュース・コーラ・
パインジュース・マンゴージュース・緑茶

お一人様 ¥11,000 税込

ブッフェスタイル

- ・かりゆしオリジナルオードブル
- ・県産野菜の彩りサラダ
- ・うちなー珍味盛り合わせ
- ・お造り盛り合わせ
- ・握り寿司盛り合わせ
- ・白身魚のパパール
スパイスオーロラソース
- ・牛肉のロースト
クリームシャンピニオンソース
- ・チキントマト煮込みパイ包み仕立て
- ・島魚の焼物 三種盛り合わせ
- ・鯛そば
- ・ラム肉のロース赤ワインソース
- ・イカとハーブ鶏の島マース炒め
- ・揚げ物三種盛り合わせ
- ・大海老のパッションチリソースガサミ添え
- ・豚肉のアサイ甘酢ソース
- ・県産和牛のガーリック炒飯
- ・トロピカルフルーツ盛り合わせ
- ・パティシエ特製スイーツ

会場レイアウト例



ご注意

- ※悪天候時は、ホテル内宴会場での対応となります。
(当日の会場判断につきましては14時までに最終決定をして頂く案内となります)
- ※アトラクション・その他につきましてはご相談下さい。
- ※取消しにつきましては、取消料がかかります。(当日100% 前日80%)
- ※最終開始時刻は19:00とさせていただきます。
- ※季節により料理内容を予告無く変更する場合がございます。予めご了承下さい。
- ※着席ブッフェは60名様までとなります。

お問合せ・ご予約は

株式会社かりゆしインターナショナル

東京本社 TEL:03-6226-1011 FAX:03-3543-1333 東京都中央区築地3-12-2 築地高野ビル6F

大阪営業所 TEL:06-6341-9892 FAX:06-6341-9893 大阪府大阪市北区堂島1-1-5 ザイマックス梅田新道ビル12F