

人数やシーンに合わせて選べる会場

和室・洋室ともに充実したお部屋で
ご宴会・パーティーをお楽しみいただけます

貸切りのお部屋なのに無料!!

職場の忘年会で初幹事。ホテルなのに個室貸切で「使用料が無料」に感激!今ではスッカラカ常連取りです!!

お部屋のナールで
品かっだ
お客様の声

松柏 [しょうはく]

□ご利用人数/イス・テーブル対応:~150名様、座布団対応:~180名様

小倉より発信されてきた、世界に誇る日本文化を今に伝える小笠原流礼法。小笠原流の書院造りを再現した料亭「松柏」で、本格的な和食をお楽しみください。

グランフローラ

□ご利用人数/着席:~300名様、立食:~500名様

クリスタル製のシャンデリアが煌びやかな光を放ち、パーティー会場をより一層引き立ててくれます。大人数のパーティーにおすすめの会場です。

長浜 [ながはま]

□ご利用人数/着席:~20名様

温布院「玉の湯」などで有名な九州を代表する建築家・結川透が自信をもって建築した究極の和室。

ザ・ジュエルボックス

□ご利用人数/着席:~90名様、立食:~150名様

約2万個ものクリスタルが輝く、まるで宝石箱のような空間!特に女性のお客様に喜ばれるので、幹事さんの評価もグッと上がります。

ジャッロ

□ご利用人数/着席:~14名様

イタリアンモダンを意図した6つのゲストルーム。完全個室のプライベート空間で、各種パーティーをお楽しみいただけます。

心地よさも
ごちそうになる

RESTAURANT
THE TERRACE

～ザ・テラス～

平日限定ランチ好評営業中!!

予約が
オススメ!

松柏園ホテル

北九州市小倉北区上富野4-1-25
TEL 093-511-2228 (代)

ご予約・お問合せは 宴会予約課 (9時~18時)

TEL 093-511-0185

宴会予約は私にお任せください。

担当

です。

アクセスマップ

	国道199号	聖門町
JR小倉駅		
チャチャタウン小倉	上富野4丁目バス停	聖門町
ちり	北九州小倉病院	国道3号
る	国道3号	松柏園ホテル

新型コロナウイルス対策の
ご案内

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、当ホテルでは皆様に安心して過ごしていただけるよう下記の対策を実施しております。
①3密防止対策 ②アルコール消毒液や除菌スプレーを各所に設置 ③施設や会場内の定期的な消毒や換気
④接客スタッフの体調管理とマスク着用の徹底 ⑤お客様へのマスク着用をお願い
上記のような感染拡大防止策は行っておりますがご不明な点やご不安な点などありましたら、遠慮なくお問合せください。

COVID-19
SAFE
CERTIFIED SHOP

感染防止
認証店

福岡県



SPING
Party PLAN

美食宴会

2022/6/30 木 迄

こんなシーンにおすすめ!

- ・法事法要
- ・長寿祝
- ・初宮祝
- ・歓送迎会
- ・懇親会
- ・暑気払い
- ・同窓会
- ・女子会
- ・顔合せ食事会
- ・結納
- ・結婚記念日
- ・発表会
- ・研修会
- ・講演会
- ・懇親会
- ・謝恩会 etc...

SHOHAKUEN HOTEL

旬を楽しむ
和の会席宴会スタイル

会席プラン

室料無料
5名様より

4名様以下の場合、別途室料が発生いたします。



“お気軽”会席プラン
～さくら～

お一人様 **5,500円** 税別

- 【前菜】彩り5種盛り
【お造り】平須・鯛
【煮物】茶碗蒸し
【焼き物】蟹肉!和風ビーフシチュー
- 【揚げ物】海老天婦羅・野菜一式
【デザート】料理長特製!焼き込みご飯、香の物
【止】梅汁・焼き茄子・若芽・小葱
【デザート】ロールケーキ・オレンジ



“おすすめ”会席プラン
～ぼたん～

お一人様 **6,600円** 税別

- 【前菜】彩り5種盛り
【お造り】平須・鯛
【煮物】湯茶そば・海老・椎茸・小葱
【焼き物】牛カツステーキ
- 【揚げ物】焼き茄子・サーモン味噌グラタン
【揚げ物】海老天婦羅・野菜一式
【デザート】鶏の玉子焼・香の物
【デザート】ロールケーキ・オレンジ

Pick Up!!

サーモン
味噌グラタン

ホワイトソースとこだわりの味噌を絶妙なバランスで仕上げた和風グラタン。あっさりとしたながらもコク深い味わいをお楽しみください。



“満足”会席プラン
～つばき～

お一人様 **7,700円** 税別

- 【前菜】彩り5種盛り
【お造り】鯛・平須・鯛
【煮物】名物!土瓶蒸し
【揚げ物】あわびサラダ仕立て
【揚げ物】牛ヒレステーキ
【揚げ物】海老天婦羅・野菜一式
【デザート】鯛茶漬け・香の物
【デザート】ロールケーキ・オレンジ・パイン



Pick Up!!

名物!鯛茶漬け

刺身でもいただける新鮮な鯛の、しゃっきりとした食感。創業より愛され続ける松栢園ホテル名物メニュー。



“プレミアム”会席プラン
～しょうぶ～

お一人様 **11,000円** 税別

- 【前菜】季節の盛合わせ
【お造り】鯛・鯛・トロ
【煮物】豪華!松茸入り土瓶蒸し
【揚げ物】旬魚!季節の煮し物
- 【焼き物】蟹肉!牛ヒレステーキ
【揚げ物】ロブスター味噌焼
【デザート】鯛茶漬け・香の物
【デザート】季節の果物盛合わせ

予算重視
“カジュアル”洋風プラン
～スマイレ～

お一人様 **5,000円** 税別

- 【冷たいお料理】・オードブルバリエーション3種
・蒸し鶏と中華クラゲのパンパンジーサラダ
【温かいお料理】・シェルフカロニ入りミネストローネのスーパスタ
・唐揚げと彩り野菜のブロッコッシュ
・黒豚たまねぎソース
・白身魚のココット焼き〜トマトクリームソース〜
・スペイン産ポークのロースト〜和風おろしソース〜
- 【デザート】・しらす明太子ごはん
【デザート】・ガトーショコラとチーズケーキ
【食後の飲み物】・コーヒー



洋食プランは、個人盛りのお料理を大皿にてご提供となります



“スタンダード”洋風プラン
～マーガレット～

お一人様 **6,000円** 税別

- 【冷たいお料理】・オードブルバリエーション4種
・生ハムとボイルエッグのサラダ
・イタリアンドレッシング
・刺身サーモンのカルパッチョ
・塩こうじマリネ
- 【温かいお料理】・チキンとファルファールのクリームチャウダースープパスタ
・ローストポーク・茄子・トマトのチーズ焼き
・鶏のポワレ 和風コンソメ鍋かけ
・ブラックアンガス牛肉のロースト
・和風おろしソース
- 【デザート】・かしわ飯
【デザート】・抹茶ブラウニーとパナライス求肥包み
・黒蜜ソースかけ
【食後の飲み物】・コーヒー

豪華絢爛
“プレミアム”洋風プラン
～スイートピー～

お一人様 **7,000円** 税別

- 【冷たいお料理】・オードブルバリエーション4種
・豆腐と玉葱チップの和風シーザーサラダ
・チーズたっぷり醤油ドレッシング
・魚介4種のカルパッチョ
・和風ドレッシング
- 【温かいお料理】・鶏と生鮎の洋風茶碗蒸し
・グランシェフ特製ビーフシチュー
・鯛と海老の透明フィルム蒸し〜ポルトワインソース〜
・国産牛肉のロースト〜トリュフ風味醤油ソース〜
- 【デザート】・牛しぐれ煮と温度調節のT-K-G
【デザート】・アフガードティラミス
【食後の飲み物】・コーヒー

気軽に楽しむ
洋風会席スタイル
洋食プラン

室料無料
5名様より

4名様以下の場合、別途室料が発生いたします。

選べるフリースドリンク たっぶり120分!

- アルコールの場合 30分延長 500円 税別
- お一人様 **1,500円** 税別
- ビール/ノンアルコールビール/ウイスキー/
ハイボール/焼酎(芋・麦・米)/酎ハイ/
オレンジ/アップル/グレープフルーツ/烏龍茶/コーラ
- OPTION
プラス**200円**
●ワイン ●日本酒 (赤・白)
- ソフトドリンクの場合 30分延長 300円 税別
- お一人様 **800円** 税別
- オレンジ/アップル/グレープフルーツ/烏龍茶/コーラ

お客様の「あったらいいな」が揃う **5大特典付き!!**

1. マイクロバスサービス
15名様以上のご利用よりマイクロバスサービスあり。お気軽にスタッフまでご相談くださいませ。
2. 会場使用料 **無料**
3. 200台収容の **駐車場無料**
4. ご宿泊優待一泊 **¥6,800~**
5. 控室、更衣室 **無料**