

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!今ではスッカリ常識気取りです!!

新刊雑誌の付録で
届いた
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、宴会団対応:~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。小笠原流の書院風を再現した料亭「松柏」で、本格的な和会席をお楽しみください。

グランフローラ

ご利用人数/宴会:~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/宴会:~20名様

湯布院「玉の湯」などで有名な九州を代表する建築家・鮎川謙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/宴会:~80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/宴会:~14名様

イタリアンモダンをコンセプトした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!



Produced by SHOHAKUEN HOTEL

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
	北九州小倉病院	国道3号
	国道3号	松柏園ホテル

2020/10/31(土)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
- ・親睦会
- ・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
- ・慶忌会 etc...

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のおお願い
 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。

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



リーズナブル *Reasonable*

“お気軽”会席プラン

～コスモス～ お一人様 **5,100円** 税別

- 【前菜】季節の盛り合わせ
- 【お造り】鯛・平頭・鯖
- 【焼物】玉子豆腐、魚煮、貝割れ
- 【蒸し物】福み茶碗蒸し
- 【煮物】揚げ出し豆腐
- 【焼き物】蟹肉!ビーフシチュー、野菜一式
- 【台の物】鮎と海老の天婦羅、野菜一式
- 【デザート】デザートとフルーツの盛り合わせ



スタンダード

“おすすめ”会席プラン

～りんどう～ お一人様 **6,100円** 税別

- 【前菜】季節の盛り合わせ
- 【お造り】鯛・平頭・鯖
- 【焼物】玉子豆腐、魚煮、貝割れ
- 【蒸し物】福み茶碗蒸し
- 【煮物】百合根椀頭かけ
- 【焼き物】蟹肉!牛ステーキ、野菜一式
- 【台の物】鮎と海老の天婦羅、野菜一式
- 【デザート】デザートとフルーツの盛り合わせ

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桜柏園ホテル名物メニュー。



“ふぐ”会席プラン
～さざんか～

お一人様 **7,100円** 税別

- 【前菜】季節の盛り合わせ
- 【お造り】鯛・平頭、鯖
- 【焼物】ふぐ刺し
- 【蒸し物】名物!土瓶蒸し
- 【焼き物】蟹肉!牛ステーキ、野菜一式
- 【替り鉢】ふぐの徳利蒸し
- 【台の物】ふぐ竜田揚げ、野菜一式
- 【デザート】名物!ふぐ雑炊、香の物
- 【煮物】季節のフルーツ盛り合わせ



Pick Up!!

名物!ふぐ雑炊

ふぐの身やアラなどを長時間煮込んで抽出した旨味と、総料理長こだわりの秘伝の出汁が効いた、これぞ絶上のふぐ飯。



豪華約稿

“プレミアム”会席プラン
～ゆり～

お一人様 **9,100円** 税別

- 【食前酒】毒酒
- 【前菜】季節の盛り合わせ
- 【お造り】鯛・平頭、サーモン
- 【焼物】ふぐ刺し
- 【蒸し物】名物!土瓶蒸し
- 【煮物】季節のフルーツ盛り合わせ
- 【替り鉢】蟹肉!牛ステーキ、野菜一式
- 【煮物】甘鯛の信州蒸し
- 【台の物】白身魚徳利揚げ
- 【デザート】名物!鯛茶漬け、香の物
- 【果物】デザートとフルーツの盛り合わせ
- 【焼き物】鮎の西京風味焼き

予算重視
“カジュアル”洋風プラン
～ひまわり～

お一人様 **4,500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バンバンジーサラダ
- 【温かいお料理】・シェルマカロニ入りミネストローネのスープバスタ
- ・唐揚げと彩り野菜のプロシュエット
- ～黒酢たまねぎソース～
- ・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



Casual



シェフおすすめの

“スタンダード”洋風プラン

～カサブランカ～ お一人様 **5,500円** 税別

- 【冷たいお料理】・オードブルバリエーション4種
- ・生ハムとポ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レのクリームチャウダースープバスタ
- ・ローストポーク・茄子・トマトのチーズ焼き
- ・鶏のボウレ 和風コンソメかけ
- ・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ニョアイス球既製
- ～果実ソースかけ～
- 【食後の飲み物】・コーヒー

Standard

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

豪華約稿 *Premium*

“プレミアム”洋風プラン

～ダリア～ お一人様 **6,500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】・蟹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～ボルトボンソース～
- ・国産牛肉のロースト～トリュフ風味醤油ソース～
- 【デザート】・牛しぐれ果と温度帯のT・K・G
- 【デザート】・アフォガードティラミス
- 【食後の飲み物】・コーヒー



気軽に楽しむ
洋風会席スタイル

室料無料
5名様より **洋食プラン**

選べるフリードリンク たっぷり120分!

- アルコールを含むフリードリンクPlusの場合 30分延長 500円 税別
- お一人様 **1,700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/ワイン(赤・白)/日本酒/焼酎(芋・麦・米)/酎ハイ/ジュース/ウーロン茶/コーラ
- 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/ジュース/ウーロン茶/コーラ
- ソフトドリンクのみの場合 30分延長 300円 税別
- お一人様 **800円** 税別
- オレンジジュース/アップルジュース/グレープフルーツジュース/ウーロン茶/ココア

お客様の「あったらいいな」が揃う **6大特典付き!!**

1. 会場使用料 **無料!!**
 2. 200台収容の **駐車場無料!!**
 3. 旬の食材で **おもてなし**
 4. ご宿泊優待一泊 **¥6,000～**
 5. 控室、更衣室 **無料!!**
- 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。