

暑気払いや懇親会、長寿祝いにもおすすめ!



10名様より
室料無料

洋風卓盛りプラン

お一人様 5,700円(税サ込)

- 棒棒鶏風サラダ
- 鰯と夏野菜のセビーチェ
- ココナッツシュリンプ スイートチリソース
- グリルチキンとラタトゥイユ

- 糸島華豚のロースト〜グレービーソース〜
- コーンとベーコンチップのバターライス
- 瀬戸内レモンのロールケーキ



10名様より
室料無料

洋風卓盛りプラン

お一人様 7,700円(税サ込)

- 棒棒鶏風サラダ
- 鰯と夏野菜のセビーチェ
- スモークサーモンとオレンジ風味のキャロットラペ
- タコのフリット〜麻辣ソース〜
- 雲仙高原ハムのステーキ、シュークルート
- 希少部位トウガラシのロースト
〜ガーリックソース〜
- 参鶏湯仕立てのガーリックライス
- 抹茶のガトーショコラ

フルコースプラン

お一人様 10,000円(税サ込)

- 雲丹のパンペルジュ
- 鴨のコンフィとクスクスのタブレ
- 黒毛和牛のビーフシチュー
- 金目鯛とマイユ
- 濃厚なビスクのエキューム
- 黒毛和牛のグリエ 季節の野菜
- パンor御飯物
- デザート ● コーヒー



10名様より
室料無料

15名様以上のご利用で

**マイクロバス
サービス!**

おかげさまで、口コミで1位獲得!!
「料理といえば松柏園ホテル」



夏の宴会プラン



【期間】 2026年10月31日(土)まで



松柏園ホテル

TEL 093-511-2228

北九州市小倉北区上富野4-1-25

[お問合せ 10:00~18:00] 無料駐車場完備

お部屋はこちらから



◇◇◇
本館
限定

丁寧に汁を取り、手間を惜しまず仕上げた『和食』をご堪能ください



5名様より
室料無料

料理長の おすすめ! 満足会席プラン

お一人様 8,200円(税サ込)

- 【前菜】季節の七種盛り
- 【造り】お造り(鯛・平須・鰯)
- 【吸物替】海鮮茶碗蒸し・薄葛仕立て
- 【煮物】絶品!ビーフシチュー
- 【替鉢】鰻・蕎麦サラダ
- 【揚物】河豚天婦羅・野菜三種
- 【御飯】鯛茶漬け・香の物
- 【果物】季節の盛り合せ



7名様より
室料無料

お気軽会席プラン

お一人様 6,200円(税サ込)

- 【前菜】季節の三種盛り
- 【造り】お造り(平須・鰯)
- 【吸物替】茶碗蒸し
- 【煮物】グリルチキンのトマト煮込み
- 【焼物】サーモン味噌焼・揚げ豆腐田楽
- 【揚物】海老真薯・季節の野菜
- 【御飯】炊き込み御飯・香の物
- 【果物】オレンジ・パイ



5名様より
室料無料

プレミアム会席プラン

お一人様 10,000円(税サ込)

- 【前菜】盛り合わせ
- 【造り】お造り(鯛・平須・トロ)
- 【吸物】鶏肉の徳利蒸し
- 【蓋物】冷稲庭饅頭・海老・椎茸
- 【焼物】鰻の海鮮味噌グラタン
- 【皿物】和牛ロースステーキ
- 【御飯】握り鮓(鯛・鯛・海老)
- 【水菓子】メロン・果物盛り合せ

料理長こだわりの一品



絶品! ビーフシチュー

松柏園ホテルのスペシャリティでもある『ビーフシチュー』。とろとろになるまで煮込み、コクの深い味わいに仕上げました。



名物! 鯛茶漬け

お刺身でもいただける新鮮な鯛の、しゃっきりとした食感がたまらない。創業より愛され続ける松柏園ホテル名物メニュー。



プレミアム会席に追加もOK!
天麩羅 1,000円(税サ込)

その日一番の食材を使用した
料理長渾身の料理が並ぶ

おまかせ会席プラン

お一人様 15,000円~(税サ込)



好きなプランとセットでお得!

アルコールの場合

お一人様
2,300円(税サ込) 30分延長 600円(税サ込)

ビール/ノンアルコールビール/日本酒/ワイン(赤・白)/ウイスキー/ハイボール/焼酎(芋・麦・米・そば)/酎ハイ(3種)/レモンサワー/カクテル(2種)/梅酒/オレンジ/アップル/グレープフルーツ/烏龍茶/コーラ/ジンジャーエール

飲み放題プラン

ソフトドリンクの場合

お一人様
1,100円(税サ込) 30分延長 400円(税サ込)

オレンジ/アップル/グレープフルーツ/烏龍茶/コーラ/ジンジャーエール

※仕入れの状況により内容が一部異なる場合があります。