

春のにぎわいを五島軒で。

春の宴会プラン

2019.
3/1^金・5/31^金

10名様～200名様まで
対応可能

個室対応可能

毎日設定中



サーモンと野菜のチーズ焼きトマトソース

ディナーコース

- ◎ 鶏むね肉のトンナートソース
- ◎ 蟹のフラン
- ◎ スイートコーンポタージュスープ
- ◎ サーモンと野菜のチーズ焼き
トマトソース
- ◎ リブローズ きのことソース
- ◎ 五島軒特製カレーライス
- ◎ 本日のデザート
- ◎ ブレンドコーヒー

ビール飲み放題がついて

¥5,500 料理8品

(税・サービス料込)



牛ロース オニオンとベーコンのロースト
マディラン酒香るソース

晚餐コース

- ◎ お刺身4点盛合せ
- ◎ コールドビーフ ジャポネーゼ
- ◎ スイートコーンポタージュスープ
- ◎ エビチリソース煮
- ◎ 海幸ロワイヤル 蟹ソース
- ◎ 牛ロース オニオンとベーコンのロースト
マディラン酒香るソース
- ◎ 五島軒特製カレーライス
- ◎ 本日のデザート
- ◎ ブレンドコーヒー

ビール飲み放題がついて

¥6,500 料理9品

(税・サービス料込)

Drink

ビール飲み放題

- ◎ ウイスキー
- ◎ ワイン(赤・白)
- ◎ 日本酒
- ◎ 焼酎
- ◎ ウーロン茶
- ◎ ジュース

飲み放題は2時間までとさせていただきます。

※掲載の画像はイメージです。



ご予約特典

カラオケ無料貸出

30日お土産として
「五島軒レトルト」を
参加者全員分を
プレゼント!

※詳しくは係員まで
お問い合わせ下さい。



創業 明治12年

五島軒

函館市末広町4-5 [営業時間/11:30~20:30]

お電話でのご予約・お問い合わせは

0138-23-1106 (代)