

生 年 祝

大切な方の人生の節目に
これまでど、これからも
たくさん感謝をこめて…

Plan
A

20名様 ￥247,000

(お一人様追加料金 ￥10,500)

和洋卓盛料理となります

Plan
B

20名様 ￥298,000

(お一人様追加料金 ￥13,000)

和洋卓盛料理／正餐コース料理から
お選びいただけます

*表記料金には消費税およびサービス料が含まれております。



HYATT REGENCY™

SERAGAKI ISLAND, OKINAWA

生年祝プラン



プランA 和洋卓盛 料理

Cold Selection(大皿盛)

お野菜たっぷり鰹のたたき

県産鶏胸肉の低温調理, シークワーサーマリネ, チェリートマト, レッドオニオン, 胡瓜
県産ポークタンのスモーク, アンディーヴ, インゲン, 胡桃, 粒マスタード Dressing
季節の和え物

Soup(個々盛)

野菜のプロス, 押し麦, バジル風味

Hot Selection(大皿盛)

近海魚のポワレ, スイスチャード, サフラン風味のバターソース
黒糖ラフテー, 半熟卵添え
USビーフサーロインのローストとトリュフ入りマッシュポテト, マルサラソース
あぐー豚の油みそ入り, 赤米おにぎり

パンとバター

Dessert

ホテル特製ベーストリー3種



プランB 和洋卓盛 料理

Cold Selection(大皿盛)

鮪と真鯛のお造り

県産鶏胸肉の低温調理, シークワーサーマリネ, チェリートマト, レッドオニオン, 胡瓜
県産ポークタンのスモーク, アンディーヴ, インゲン, 胡桃, 粒マスタード Dressing
島蛸と海ぶどうのポキ, レッドオニオン, トマト, 海藻
季節の和え物

Soup(個々盛)

鯛の潮汁

Hot Selection(大皿盛)

グリーンアスパラガスと帆立のグリル, トマトケッカソース
県産鶏のスペイン風と季節の野菜のグリル
黒糖ラフテー, 半熟卵添え
ブルゴーニュ風牛肉の赤ワイン煮, トリュフ入りマッシュポテト添え
国産リブロースのロースト, マルサラソース
特製ばらちらし寿司

パンとバター

Dessert

ホテル特製ベーストリー6種

プランに含まれる内容

お料理 ——— 和洋卓盛料理 / 正餐コース料理

お飲み物 ——— ビール、泡盛、赤白ワイン、ウイスキー、
※2Hフリードリンク ソフトドリンク

装花 ——— 卓上装花(4卓分)、贈呈用花束

写真 ——— 集合写真1カット撮影
(プリント納品1枚付き)

オプション

カラオケ(2H) 22,000円

米寿セット 18,700円
※コメは持参となります

カジマヤーセット 17,600円
※コメは持参となります

風車 大23cm 198円
小16cm 165円

あやかり昆布 88円

スナップ写真(3H/DVD納品) 88,550円

横断幕 11,000円

司会者 66,000円

*他、オプションアイテムもご用意しております。
*価格はすべて税込みです。

プラン特典

30名様以上のご利用で
ペアランチ券をプレゼント

ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄、
オールデイダイニング セラールでご利用頂けます



プランB 正餐コース 料理

Appetizer

柑橘でマリネした瞬間スモークサーモン, イクラ, ピーズピューレ
彩野菜とマンゴーサルサ

Fish Dish

真鯛とホタテのポワレ, スイスチャード, フェネルピューレ, 蕪
サフランバターソース

Meat Dish

国産牛テンダーロインのロースト, 沖縄県産人参のピューレ
レッドアンディーブ, パンプキン, トリュフマデラソース

パンとバター

Dessert

シークワーサータルト, ココナッツアイスクリーム
コーヒー又は紅茶



お問い合わせ先

ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄
セールス&マーケティング Tel 098-960-4300
e-mail seragaki.sales@hyatt.com