

夏の宴会

プラン

2026年6月1日 ~ 8月31日

※写真は4人前 6,000円のコース

(全8種)

4,000円 (税込)

- サラダ 蒸し鶏とトマトの棒棒鶏
- お造り 旬の刺身 三種
- 陶板 炭火チキンと旬野菜の葱塩焼き
- 中華 豚肉の旨辛ソース雲白肉
- 焼物 網代産旬魚の青じそオイル
- 揚物 とうもろこしのおかき揚げと地元野菜天
- 食事 枝豆ご飯・味噌汁・香の物
- デザート 水わらび餅 レモンジュレ

(全10種)

5,000円 (税込)

- 前菜 夏前菜 三種
- サラダ 蒸し鶏とトマトの棒棒鶏
- お造り 旬の刺身 三種
- 陶板 炭火チキンと旬野菜の葱塩焼き
- 中華 豚肉の旨辛ソース雲白肉
- 焼物 網代産旬魚の青じそオイル
- 中華 海老のチリソース
- 揚物 とうもろこしのおかき揚げと地元野菜天
- 食事 枝豆ご飯・味噌汁・香の物
- デザート 水わらび餅 レモンジュレ

(全11種)

6,000円 (税込)

- 前菜 夏前菜 三種
- サラダ 蒸し鶏とトマトの棒棒鶏
- お造り 旬の刺身 三種
- 陶板 炭火チキンと旬野菜の葱塩焼き
- 中華 豚肉の旨辛ソース雲白肉
- 焼物 網代産旬魚の青じそオイル
- 中華 海老のチリソース
- 中華 鮑のオイスターソース
- 揚物 とうもろこしのおかき揚げと地元野菜天
- 食事 枝豆ご飯・味噌汁・香の物
- デザート 水わらび餅 レモンジュレ・ハリネズミまん

スパランドの宴会特典! ◎競争率は次回使える入場券をプレゼント ◎8名以上の可待は県内無料送迎(要予約)

飲み放題

オプション①(税込)

90分 (宴会2時間) 2,000円
150分 (宴会3時間) 3,000円

※ドリンクのラストオーダー 宴会終了の30分前
アサヒ・P・ドライ (梅)・ノンアルコールビール・常時 (麦・芋)
ウイスキー・日本酒 (甘・辛・冷・熱燗)・ワイン (白・赤)
ソーダ (レモン・梅・巨峰)・ウーロン茶・コーラ・メロンソーダ
オレンジ・カルピス・カルピスソーダ・炭酸水・氷
飲み残しが多い場合は、別料金を前徴する場合がございます

日帰りプラン

オプション②(税込)

通常入館料 2,040円



宴会セット 特別価格 +1,100円

宿泊プラン 朝食付

オプション③(税込)

日~木曜日 +8,000円
休前日 +9,000円



完全個室で安心!

10名様から16名様

SPA LAND

スパランドホテル内藤

TEL 055-262-7001

笛吹市石和町四日市場1690

宴会のご予約は4名様から承ります