

※お料理により大皿での提供になります

秋宴會

2026年9月1日 ~ 11月30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 きの子とベーコンのサラダ
お造り 旬の刺身 三種
陶板 信玄豚と旬野菜の
ガーリックバターソース
中華 海老と秋野菜の宮保炒め
焼物 網代産旬魚の塩焼き
揚物 南瓜のアーモンド揚げと
舞茸天麩羅
食事 まぜご飯・味噌汁・香の物
デザート 栗大福

(全9種)

5,000円(税込)

前菜 秋前菜三種
サラダ きの子とベーコンのサラダ
お造り 旬の刺身 三種
陶板 信玄豚と旬野菜の
ガーリックバターソース
中華 海老と秋野菜の宮保炒め
焼物 網代産旬魚の塩焼き
揚物 南瓜のアーモンド揚げと
舞茸天麩羅
食事 鱈まぜご飯・味噌汁・香の物
デザート 栗大福

(全10種)

6,000円(税込)

前菜 秋前菜三種
サラダ きの子とベーコンのサラダ
お造り 旬の刺身 三種
陶板 信玄豚と旬野菜の
ガーリックバターソース
和食 米茄子のきの子味噌焼き
中華 海老と秋野菜の宮保炒め
焼物 網代産旬魚の塩焼き
揚物 南瓜のアーモンド揚げと
舞茸天麩羅
食事 鱈まぜご飯・味噌汁・香の物
デザート 栗大福と季節のフルーツ

スパランドの宴会特典! ◇幹事様は次回使える入場券をプレゼント ◇8名以上の団体は県内無料送迎(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・パードライ(梅)・ノンアルコール・焼酎(麦・芋)
ウイスキー・日本酒(甘・辛・冷・熱燗)・ワイン(白・赤)
サワー(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・水
飲み残しが多い場合は 別料金を徴収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 +1,100円
特別価格

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!



加湿空気清浄機完備

宴会のご予約は4名様から承ります

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