

※写真は4人前 6,000円のコース

2026年12月1日 ～ 2027年2月28日

（全8品）
4,000円（税込）

前　菜　冬前菜 三種
お造り　旬の刺身 三種
椀　物　焼柚子豆腐 揚げごぼうのせ
中　華　海老と玉子のチリソース煮
鍋　物　信玄豚の甲州味噌鍋
揚　物　河豚の一夜干しと
　　春菊の天婦羅
食　事　雑炊・うどん・ラーメン
※食事は予約時にどちらかご指定ください
（グループ同一内容）
デザート　鯛饅頭

（全10品）
5,000円（税込）

前　菜　冬前菜 三種
お造り　旬の刺身 三種
椀　物　焼柚子豆腐 揚げごぼうのせ
中　華　海老と玉子のチリソース煮
鍋　物　信玄豚と二種つみれ入り
　　甲州味噌鍋
揚　物　河豚の一夜干しと
　　春菊の天婦羅
中　華　ちまき
焼　物　網代産旬魚の干物
食　事　雑炊・うどん・ラーメン
※食事は予約時にどちらかご指定ください
（グループ同一内容）
デザート　鯛饅頭

（全11品）
6,000円（税込）

前　菜　冬前菜 三種
お造り　旬の刺身 三種
椀　物　焼柚子豆腐 揚げごぼうのせ
中　華　海老と玉子のチリソース煮
鍋　物　信玄豚と二種つみれ入り
　　甲州味噌鍋
揚　物　河豚の一夜干しと
　　春菊の天婦羅
中　華　牡蠣麻婆豆腐
中　華　ちまき
焼　物　網代産旬魚の干物
食　事　雑炊・うどん・ラーメン
※食事は予約時にどちらかご指定ください
（グループ同一内容）
デザート　鯛饅頭と季節のフルーツ

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
アサヒスーパードライ（瓶）、ノンアルコールビール、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、氷
飲み残しが多い場合は、別料金を頂戴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



宴会のご予約は4名様から承ります

SPA LAND スパランド
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