

アートホテル鹿児島

# 秋の宴会&会議プラン

2024.9.1~2024.11.15



ART HOTEL

KAGOSHIMA

アートホテル鹿児島は様々なご用途のお集まりにご対応いたします

※下記以外もご対応可能です。まずはお気軽にご相談ください。

#### 対応可能ご用途一覧

設立・周年記念パーティー

表彰パーティー

同窓会・OB会

キックオフ・総会

情報交換会・異業種交流会

忘年会・新年会

演芸・作品発表会

展示会

研修会・セミナー

講演会

卒部式・卒団式

お祝い席・婚礼

アートホテル鹿児島の宴会・会議

### おすすめポイント

## 1. 絶景 桜島



目の前に広がる絶景の桜島。  
雄大な桜島を目の前に過ごすご宴会や会議の時は、思い出に残る特別な時間になるでしょう。



## 2. 自慢の料理



旬の素材や地元の名産を使用して一品一品丁寧にお作りいたします。  
普段は食する事のできないホテルシェフの技巧が詰まった料理をお楽しみください。



## 3. 広々 駐車場

アートホテル鹿児島は、ホテル駐車場に加え、最大 1500 台駐車可能の提携駐車場を完備。  
「駐車場を探すのに苦労した」、そんな心配は一切ございません。





# 和洋卓盛料理

彩りやボリュームにもこだわって、季節の食材に技巧を凝らしてお作りいたします。お席移動の多いご宴会や、多くの方と会話を楽しみたいご宴席に最適です。

※20名様以上を目安にご利用いただけます。それ以下の場合もお気軽にご相談ください。



## ■ 4,500円(税込) ■

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・季節魚の黄身焼
- ・鶏もも肉のソテー 麻辣ソース
- ・海老の真丈蒸し
- ・ローストポーク 温野菜添え  
和風おろし醤油
- ・蟹の餡掛け炒飯
- ・デザート

## ■ 5,500円(税込) ■

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・鮮魚の御造里2種盛
- ・骨付きカルビの甘辛ソテー
- ・海老の真丈蒸し
- ・牛肉のステーキ 温野菜添え  
焦がしにんにく醤油
- ・蟹の餡掛け炒飯
- ・デザート

## ■ 6,500円(税込) ■

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・鮮魚の御造里3種盛
- ・牛頬肉の赤ワイン煮
- ・錦江湾真鯛と鮑のポワレ  
サフランガレット添え
- ・国産牛ロース肉のステーキ  
温野菜添え トリュフ風味
- ・焼きおにぎり茶漬け
- ・特製デザート

※上部の写真はイメージです。仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。  
ご人数様により提供する皿や器が変更になる場合があります。



# 和洋コース料理

旬の食材や地元食材を使用して、料理人が1品1品丁寧に仕上げます。  
お料理をゆっくりと満喫したい方におすすめです。

※15名様以上を目安にご利用いただけます。それ以下の場合もお気軽にご相談ください。  
レストラン個室などのご案内も可能です。



## ■ 5,000 円(税込) ■

- ・前菜盛り合わせ
- ・トラウトサーモンの軽い燻製  
サラダ添え
- ・鶏もも肉のソテー柑橘風味
- ・錦秋包み蒸し 銀箔かけ
- ・霧島山麓ひなもりポークの朴葉焼
- ・さつま芋御飯
- ・味噌汁
- ・デザート

## ■ 6,500 円(税込) ■

- ・前菜盛り合わせ
- ・鮮魚の御造里2種盛
- ・牛バラ肉の赤ワイン煮込み
- ・魚介類と野菜のパピヨット
- ・ローストビーフ温野菜添え  
和風おろしソース
- ・さつま芋御飯
- ・味噌汁
- ・デザート

## ■ 8,000 円(税込) ■

- ・前菜盛り合わせ
- ・薩摩揚げ盛り合わせ
- ・鮮魚の御造里3種盛
- ・牛頬肉の赤ワイン煮パイ包み焼
- ・季節の天麩羅
- ・国産牛ロース肉と地元野菜の陶板焼
- ・さつま芋御飯
- ・味噌汁
- ・デザート



※上部の写真はイメージです。仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。  
ご人数様により提供する皿や器が変更になる場合があります。



## ビュッフェスタイル

1名様 **5,500**円(税込)～

※ご予算に合わせてお作りいたします  
 ※30名様以上を目安にご利用いただけます。  
 それ以下の場合もお気軽にご相談ください。

冷製料理から温製料理、デザートまで種類豊富にご用意いたします。立食ビュッフェや着席ビュッフェで様々な方と交流を深めたい時に最適です。

同窓会・OB会を始め、情報交換会や式典後の懇親会などにご利用ください。



## フリードリンク

<2時間制> **2,000**円(税込)

ビールはもちろん、焼酎やワインも飲み放題  
 鹿児島No.1バリエーション。

- 瓶ビール
- 焼酎(芋)
- ウイスキー
- ワイン(赤・白)
- 梅酒
- カクテル3種
- ノンアルコールビール
- グレープフルーツ
- オレンジ
- アップル
- ウーロン茶
- コーラ
- ジンジャエール

## 会議 弁当



**2,750**円(税込)～

2,750円、3,300円、4,000円とご用意しております。

## 和会席



**5,500**円(税込)～

5,500円、7,000円、8,500円とご用意しております。

フロア	宴会場名	坪数 (㎡)	平米 (㎡)	天高 (m)	学校 形式 (人)	シアター 形式 (人)	立食	着席
2F	桜島 (全室)	110	361	3.5	210	400	300	200
	桜島 A	55	180	3.5	100	200	150	100
	桜島 B	55	180	3.5	100	200	150	100
	大隅薩摩 (全室)	86	285	2.7	180	310	200	150
	大隅	43	142.5	2.7	81	180	80	60
	薩摩	43	142.5	2.7	81	180	80	60
	プレシャス	19	64	2.7	45	80	50	40
	鴨池	8	26.5	2.7	-	-	-	10
	開間	8	26.5	2.7	-	-	-	10
	1F	レストラン 日本料理 みなと 個室	7	23	-	-	-	-
		2.6	8.6	-	-	-	-	6
レストラン Kagoshima Bold Kitchen 貸切		76	250	-	-	-	120	106



※ 1Fレストランの料理は、別パンフレットの内容にてご提供いたします。



- JR鹿児島中央駅から車で15分
- 鹿児島県庁から徒歩5分
- 駐車場について 駐車場に関しては、複数のご案内がございます為、ホームページにて詳細をご確認ください

## 無料マイクロバ斯特典 実施中

鹿児島市内ならどこへでも。  
マイクロバス送迎を無料でご利用いただけます。  
まずはお気軽にご相談ください。

※30名様以上の宴席ご利用の方に限ります。  
※台数に限りがある為、当特典は先着順となっております。  
お早めのご予約をお願いいたします。



# ART HOTEL

KAGOSHIMA

鹿児島県鹿児島市鴨池新町22-1

| 宴会のご予約・お問い合わせ |

TEL.099-257-2760