

秋の宴会プラン

「旬の食材」を取り入れた
シェフ自慢のお料理で
さまざまなシーンにご利用いただけます



※写真はイメージです



6～100名様

ご人数に合わせた個室を
ご用意いたします

2026 9/1 (火)

2026 11/15 (日)

7,000円プラン

お一人様
(税サ込)

和中折衷卓盛8品+飲み放題

蒸し鶏の彩りサラダ
サーモンのカルパッチョ
秋刀魚と茸の山椒炒め
豚肉と根菜の和風ポトフ
牛肉とイカのピリ辛炒め
きのこそば
カニレタスチャーハン
杏仁豆腐

8,000円プラン

お一人様
(税サ込)

和中折衷卓盛9品+飲み放題

中華前菜三種盛り
お造り二種
海老のマヨネーズ和え
牛肉と茸のオイスター炒め
豚肉と根菜の和風ポトフ
点心二種
サンマ竜田揚げ
きのこの炊き込みご飯
杏仁豆腐

10,000円プラン

お一人様
(税サ込)

和中折衷卓盛9品+飲み放題

中華前菜三種
お造り三種
秋鮭の照焼き
大海老のチリソース煮
秋刀魚の唐揚げ 油淋ソース
ローストビーフ
点心二種
蟹ちらし寿司
杏仁豆腐・ロールケーキ



120分

飲み放題メニュー

ノンアルコールも
充実しています!!

アルコール

ビール/日本酒/焼酎(麦・芋)/
梅酒/ワイン(赤・白)/ウイスキー/
中国果実酒(杏、ライチ)

ノンアルコール

ノンアルコールビール/ノンアルコール梅酒/
ノンアルコールカシスオレンジ/ウーロン茶/
オレンジジュース/コーラ/ジンジャーエール



鳥取ワシントンホテルプラザ

〒680-0835 鳥取市東品治町102番地 ☎(0857)27-8111

ご予約・
お問合せは
宴会予約直通

0857-21-2588

7% ポイント還元

ワシントンネット

公式サイト最安値保証

ご予約は [ワシントンネット](#) 検索

WH ワシントンホテル株式会社

2026.6_400