

基本特典 『お食事注文 20名様以上に限る』

宴会看板・会場使用料(2時間)・カラオケ(先着順)・サービス

スマイル特典

\* 70名様以上 デイナー券 組プレゼント / \* 50名様以上 ランチ券 組プレゼント

幹事様へ

\* 各種プラン 20名様よりご予約承ります。 / \* ご希望日の 週間前までにご予約ください。

Food Plan

平日格安プラン(日・木 限定) (立食・和中折衷卓盛・会席) 各 A. 3,000円(税込)

ゴールドプラン(金・土・休前日 限定) (立食・和中折衷卓盛・会席) 各 A. 3,500円(税込) 各 B. 4,500円(税込)

Drink Plan【飲み放題 2時間】

A. 1,000円(税込) ソフト 体 or ビール 体 +【泡盛】 B. 1,500円(税込)【ソフト・ビール・泡盛】

Option

下記は全て(税別)表示となります。精算時に別途消費税相当額を加算させていただきます。

寿司盛合せ 12,000円(税別)	刺身盛合せ 12,000円(税別)	花束 3,500円(税別)
卓上花 2,500円(税別)	カラオケ 30,000円(税別)	延長料金 1時間 15,000円(税別)
スクリーン・プロジェクターセット 15,000円(税別)		コンパニオン 10,000円(税別)

平日格安プラン(日・木)限定

ゴールドプラン(金・土・休前日)限定

立食 A. 3,000円(税込)

温料理

インドネシア風、焼きそば  
ツナ・蕪・胡麻 炒飯  
黒酢蜂蜜酢豚  
地元野菜炒め  
鰯のフリット、檸檬風味  
ソーセージと根菜のポトフ

冷料理

オードブル盛合せ  
フルーツ盛合せ(種)・プチフル(種)  
オリジナルサラダ

プラッター

ミートローフ、トルティーヤ包み  
春巻き

和食

寿司盛合せ / 沖縄そば

立食 A. 3,500円(税込)

温料理

ビーフンのコチュジャン炒め  
海老ピラフ、青海苔風味  
水餃子  
砂肝とカラフルベジタブル炒め  
イペリコ豚のトマト・チーズ焼き  
舌平目のオープン焼き

冷料理

オードブル盛合せ  
フルーツ盛合せ(種)・プチフル(種)  
タイ風、春雨サラダ

プラッター

チーズのベーコンキッシュ  
特製陶板焼き

和食

寿司盛合せ / 沖縄そば

立食 B. 4,500円(税込)

温料理

和風パエリア  
有頭海老のフリット  
曹のグリル  
牛類肉の赤ワイン煮  
帆立貝のムニエル  
黒豚フィレ肉のポワレ

冷料理

オードブル盛合せ  
フルーツ盛合せ(種)・プチフル(種)  
コールド・ミートと季節野菜

プラッター

三枚肉の塩釜包み、ローズマリーの香り  
オマール海老のグラタン

和食

刺身盛合せ / 寿司盛合せ / 沖縄そば

和中折衷卓盛 A. 3,000円(税別)

刺身盛合せ / 八宝菜 / 揚物盛合せ  
海老チリソース炒め / 茶碗蒸し  
五目炒飯 / 玉子スープ / 季節のフルーツ

和中折衷卓盛 A. 3,500円(税別)

刺身盛合せ / 烏賊の中華炒め / 揚物盛合せ  
牛肉ピーマン炒め / 海老チリソース炒め  
五目炒飯 / 玉子スープ / 季節のフルーツ

和中折衷卓盛 B. 4,500円(税別)

刺身盛合せ / 牛肉ピーマン炒め / 麻婆豆腐  
海老天麩羅盛合せ / 茶碗蒸し  
握り寿司 / 鯛の味噌汁 / 季節のフルーツ

会席 A. 3,000円(税別)

前菜：ピーナッツ豆腐・蟹新丈、他三点盛り  
造り：桜花、三点盛り  
煮物：蕪鑄込み含ませ煮  
焼物：真鯛の筍木の芽、味噌焼き  
揚物：白身魚と海老の掻き揚げ  
食事：梅茶漬け  
香物：日替り  
果物：季節のフルーツ

会席 A. 3,500円(税別)

前菜：ピーナッツ豆腐・蟹新丈、他三点盛り  
造り：桜花、三点盛り  
鍋物：島豚しゃぶしゃぶ  
揚物：白身魚と海老の掻き揚げ  
酢物：蛸烏賊と筍木の芽、味噌掛け  
食事：鯛茶漬け  
香物：日替り  
果物：季節のフルーツ

会席 B. 4,500円(税別)

前菜：青梅チーズ、他六点盛り  
造り：桜花、三点盛り  
鍋物：島豚しゃぶしゃぶ  
揚物：白身魚東寺揚げ  
酢物：蛸烏賊と筍木の芽、味噌掛け  
食事：鯛茶漬け  
香物：日替り  
果物：季節のフルーツ

- 季節により多少料理内容が異なる場合がございます -



琉球サンロイヤルホテル  
〒900-0034 那覇市東町 6-20  
www.rsunroyal.co.jp  
TEL. 098-862-3811