

2025
2026

忘・新年会プラン

2025年11月1日(土)～2026年2月28日(土)

プラン一覧



5,280円 (税サ込価格)

オンテールビュッフェ／7品

- ◆前菜 香ばしいグリルチキンとバジル風味の豆サラダ
- ◆スープ とろりとやさしいじゃがいものクリームスープ
- ◆魚料理 じゅわっと香ばしい銀鯧西京焼き
- ◆蒸し物 生麩万頭
- ◆肉料理 三元豚のグリル
ボールコロッケと温野菜添え
- ◆鍋物・食事 野菜たっぷり寄席鍋・うどん
- ◆デザート 彩り三種のロールケーキと
フルーツ盛り合わせ



6,380円 (税サ込価格)

オンテールビュッフェ／7品

- ◆和前菜 板長お任せ和前菜
- ◆お造り 板長自慢の鯛松皮作り
間八平作り妻一式 山葵
- ◆スープ とろりとやさしいじゃがいもの
クリームスープ
- ◆魚料理 サクサク食感有頭海老の
カダイフ揚げ甲殻類ソース
- ◆肉料理 アメリカ産牛ローストビーフ
ハーブとマスタードの香り
- ◆鍋物・食事 冬にぴったりピリ辛
豚キムチ鍋とメのラーメン
- ◆デザート シェフ特選ガトーと
フルーツ盛り合わせ

メニュー内容は仕入れ等により変更する場合がございます。



深志神社
梅風閣
BAIFUKAKU

深志神社 梅風閣 〒390-0815 長野県松本市深志 3-7-43
TEL 0263-32-6310 FAX 0263-32-7350
E-mail guest@baifukaku.jp HP <https://baifukaku.jp>



7,480円 (税サ込価格)

オンテールビュッフェ / 9品

- ◆オードブル しっとりなめらかに
仕上げた豚舌のテリーヌ
サラダ仕立て
- ◆お造り 板長厳選鮪、間八、赤海老、
妻一式、山葵
- ◆吸い物 海老進丈 湿地茸 紅葉麩
三つ葉 木の芽
- ◆魚料理 じゅわっと香ばしい
鰯照り焼き はじかみ
- ◆グラニテ お口直しのシャーベット
- ◆肉料理 こんがり香ばしく焼き上げた
骨付き子羊肉のロースト
- ◆蒸し物 ふわとなめらか鰻茶碗蒸し
- ◆食事 ころんとひとくち手毬寿司
- ◆デザート 料理長厳選デザート
盛り合わせとフルーツ



8,580円 (税サ込価格)

オンテールビュッフェ / 8品

- ◆オードブル 彩鮮やか和洋6マス
オードブル盛り合わせ
- ◆お造り 板長特選鮪平作り
間八平作りトラウトサーモン
赤海老 妻一式 山葵
- ◆スープ 金粉がきらめく
コンソメスープ
- ◆魚料理 ふわりと香る甘鯛の幽庵焼き
- ◆グラニテ お口直しのシャーベット
- ◆肉料理 旨みあふれる国産牛のロースト
和風おろしソース
- ◆鍋物・食事 ほかほか旨みたっぷり
ぶりしゃぶ鍋と
つるつるうどん
- ◆デザート 冬に食べたいアイスクーキ

メニュー内容は仕入れ等により変更する場合がございます。

フリードリンク【2時間：ラストオーダー 乾杯から1時間半後】

2,200円コース

瓶ビール・日本酒・麦焼酎(水割り)・芋焼酎(水割り)・ウィスキー(水割り)・ハイボール・レモンサワー
ノンアルコールビール・ソフトドリンク4種

2,420円コース

上記+冷酒・カクテル1種・ノンアルコールカクテル1種・希望次第でアサヒビールをプレミアム
モルツに変更

2,640円コース

上記+赤ワイン・白ワイン・生酒、カクテル1種・ノンアルコールカクテル1種

忘新年会共通特典

●スクリーン・プロジェクター・デジタルビンゴゲーム機 貸出無料
※ビンゴカードはお持ち込み

忘年会(11月・12月)特典

●送迎(バス・タクシー)・・・往復無料(11月・12月の日曜～木曜)/片道無料(11月・12月の金曜～土曜)
※料理6,380円コース以上ご注文30名様以上(バスの場合は1台に限る)

新年会(1月・2月)特典

●送迎(バス・タクシー)・・・片道無料(1月・2月)
※料理6,380円コース以上ご注文30名様以上(バスの場合は1台に限る)

オプション

●乾杯用スパークリングワイン 1本 3,300円～
●乾杯用鏡開き(50名様目安) 36,300円～