

忘年会 プラン

無料送迎
5名様以上
30分圏内となります。

平成25年11月1日(金)～平成25年12月29日(日)

一年の締めくくりは“かつらぎの森”で。 選べる鍋を心ゆくまでお楽しみください。



※写真はイメージです

お鍋

付きだし・うどん・雑炊・フルーツ付

お一人様 4,500 円

パックプラン

お鍋(4,500円) + 飲み放題(1,500円) = 6,000円
のところ、ポッキリ価格の

お一人様 5,000 円

H26年4月からの増税前の **最終特別価格** です。

ステップ1 鍋の種類をお選びください。

寄せ鍋

蛤・鮭・鱈・鱈・烏賊・帆立貝
牡蠣・有頭海老・鶏肉・豚肉つくね
蒲鉾・白菜・菊菜・湿地・榎・椎茸
葛きり・人参・豆腐・白葱・餅・うどん

海鍋

蛤・鮭・鱈・鱈・飯・烏賊・有頭海老
ズワイ蟹・牡蠣・帆立貝・蒲鉾
豆腐・白菜・菊菜・湿地・榎・椎茸
葛きり・人参・白葱・餅・うどん

田舎鍋

鮭・鱈・鱈・烏賊・帆立貝・有頭海老
鶏肉・豚肉・つくね・厚揚げ・竹輪
がんも・蒲鉾・豆腐・湿地・白湿地
舞茸・かきのき茸・椎茸・耳茸・榎
白菜・菊菜・葛きり・人参・白葱・餅
うどん

ステップ2 出汁をお選びください。

★醤油出汁

★味噌出汁

★昆布出汁 ポン酢

※プラス600円(1鍋)でトマト鍋“トマトソース・粉チーズ”に変わります。



和室に専用テーブルと椅子をセットして宴会場
を2時間無料貸し出しいたします。
2時間以上は延長料金(¥3,465～)がかかります。

カラオケ使用料
¥5,775(別途)

お飲物(2時間) ¥1500

瓶ビール・日本酒・焼酎(芋・麦)
ウーロン茶・オレンジジュース



※写真はイメージです。

※表示価格は、サービス料・消費税を含んだ価格です。

※送迎バスは予約状況によりお受けできない場合がございます。

ご予約・お問い合わせは

木の宿 柳

かつらぎの森

奈良県葛城市寺口 1096 TEL0745-69-6921