



PARTY PLAN  
**BUFFET STYLE/ ブッフェスタイル**  
\*フリードリンクを含む  
**お1人 8,000円** サービス料  
消費税込  
**FREE DRINK**  
**飲み放題付**

- 「約30種のプレミアムブッフェ」
- 【メニュー例】
- ・グリーンサラダ・根菜とボイルミックスサラダ
  - ・キャロットラペ・赤玉ねぎスライス
  - ・カボチャとサツマイモのサラダ・ミックスビーンズと穀物のサラダ
  - ・チーズ盛り合わせ・ドライフルーツ
  - ・スモークサーモン・サラミ・モルタデルラ
  - ・生ハム・リエット
  - ・ブッフ ブルギニオン (ブルゴーニュ風牛肉の焼き込み)
  - ・シェフ特製ローストポーク
  - ・ハーブグリルチキン
  - ・木の子のクリームパスタ
  - ・魚介類のトマトソースパスタ
  - ・ブルスケッタ、カナッペ
  - ・温野菜・ハッシュドポテト・ローストマト
  - ・明太キッシュ・パン
  - ・フルーツ (オレンジ、リンゴ、キウイ)
  - ・デザート (ガトーショコラ、チーズケーキ、フルーツタルトなど)

上記は参考メニューとなり、季節によりメニュー内容は異なります。  
 メニューはご予約に応じて承ります。お気軽にお問い合わせください。  
 食物アレルギー物質につきましてはスタッフにお尋ねください。

SOMEWHERE RESTAURANT & BAR /Miyako Hotel Hakata

# PARTY INFORMATION



## 「どこか素敵な場所」がコンセプトの 90席のオールデイダイニング

All day dining is offered so that guests can fully experience breakfast, lunch and dinner. We hope you can enjoy the new cuisine experience made using the carefully selected seasonal ingredients of Kyushu in the open space.



PARTY PLAN  
**COURSE STYLE/ 着席コーススタイル**  
\*フリードリンクを含む  
**FREE DRINK**  
**飲み放題付**

ライトプラン  
 Light Plan **お1人 8,000円** サービス料  
消費税込

6品構成のライトコースとフリードリンク

スタンダードプラン  
 Standard course **お1人 9,500円** サービス料  
消費税込

8品構成のスタンダードコースとフリードリンク

食物アレルギー物質につきましては併席にお尋ねください。  
 仕入れの都合により、内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

FREE DRINK/ フリードリンク ● Recommendation

### ALCOHOL

- スパークリングワイン  
Sparkling Wine
- チャコリ ●  
Txakoli
- ハイボール  
Highball (whiskey + soda)
- ビール  
Beer
- 白ワイン  
White Wine
- 赤ワイン  
Red Wine

### SOFT DRINKS

- オレンジジュース  
Orange Juice
- グレープフルーツジュース  
Grapefruit Juice
- アップルジュース  
Apple Juice
- ココ・コーラ  
Coca Cola
- 烏龍茶  
Oolong Tea



100年長崎県生まれ、匠魂を継ぐ家系で、いつか料理を志しその志を成すの道標を掲げ、22歳よりフランス料理を修め、ミシュラン一つ星レストランの両席「TOBARAT CRE」、西郷和「ル・ブルギニオン」、宇都大学「ボンクマン」、自給自足の店「Quintessence」を経て、2019年4月より「SOMEWHERE RESTAURANT & BAR」のエクゼクティブシェフに就任。

SOMEWHERE RESTAURANT & BAR  
 エグゼクティブシェフ 辻 福太郎  
 SHINTARO TSUJI

未成年者およびお車を運転される方の飲酒を固く禁じます。



SOMEWHERE RESTAURANT & BAR (サムウェア レストラン&バー)  
 〒812-0013  
 福岡市博多区博多駅東2-1-1 都ホテル 博多13F  
 WEB: [www.miyakohotels.ne.jp/hakata/](http://www.miyakohotels.ne.jp/hakata/)  
 @somewhere\_and\_empathy  
**RESERVATION: 092-441-3113**



WEB:[www.miyakohotels.ne.jp/hakata](http://www.miyakohotels.ne.jp/hakata)



■全エリア貸切

BAR AREA DINING AREA PRIVATE AREA

■貸切可能時間 16:00-23:00

**BUFFET STYLE**

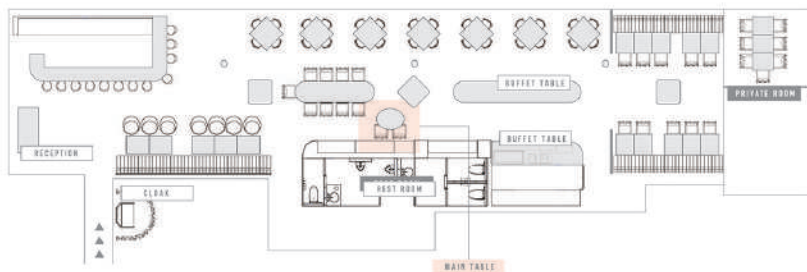
着席ブッフェスタイル

CAPACITY SEATED 人数 61~80名

MINIMUM CHARGE 488,000円 消費税 サービス別記

受付 30分 / パーティ 120分 / 送迎 30分 / フリードリンクを含む

◆会場使用料（音響照明使用料含む）として50,000円（税別）を別途しております。



■ダイニング&プライベートエリア

DINING AREA PRIVATE AREA

■貸切可能時間 16:00-23:00

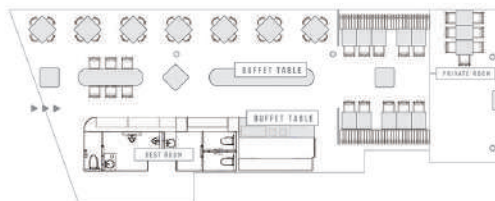
**BUFFET STYLE**

着席ブッフェスタイル

CAPACITY SEATED 人数 41~60名

受付 30分 / パーティ 120分 / 送迎 30分 / フリードリンクを含む

MINIMUM CHARGE 328,000円 消費税 サービス別記



■ダイニングエリア

DINING AREA

■貸切可能時間 16:00-23:00

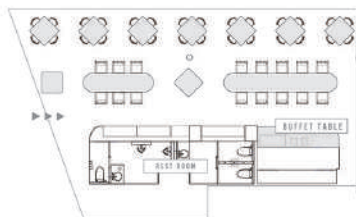
**BUFFET STYLE**

着席ブッフェスタイル

CAPACITY SEATED 人数 21~40名

受付 30分 / パーティ 120分 / 送迎 30分 / フリードリンクを含む

MINIMUM CHARGE 168,000円 消費税 サービス別記



■プライベートエリア

PRIVATE AREA

■貸切可能時間 16:00-23:00

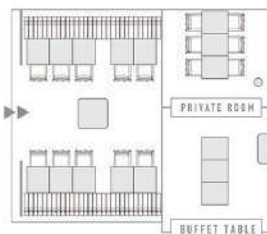
**BUFFET STYLE**

着席ブッフェスタイル

CAPACITY SEATED 人数 16~20名

受付 30分 / パーティ 120分 / 送迎 30分 / フリードリンクを含む

MINIMUM CHARGE 128,000円 消費税 サービス別記



**COURSE STYLE**

着席コーススタイル

WEB:www.miyakohotels.ne.jp/hakata

