

SETRE
MARINA BIWAKO



セトレマリーナびわ湖の

忘新年会 プラン

2025. 10.1 wed — 2026. 1.31 sat
期間

セトレマリーナびわ湖では、美味しい料理と空間で

大切な仲間との特別な時間をお過ごしいただけるよう

忘年会や新年会におすすめの特別プランを3種ご用意しました

ご予約3大特典あり！
※30名様以上のご予約で適用



ご予約
特典

1

マイクロバスでの
送迎付き



ご予約
特典

2

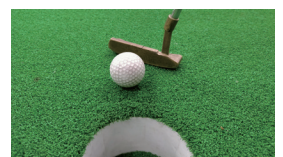
会場費無料



ご予約
特典

3

SETREプレゼンツ
余興+景品ありの
パターゴルフ大会



ご予約
お問合せ

セトレマリーナびわ湖

滋賀県守山市水保町1380-1 ヤンマーマリーナ内

☎077-585-1125

受付時間/10:00~21:00

＼ 詳細はWEBへ /

セトレマリーナびわ湖



ゆく年の締めくくり
迎える年の始まりに

忘新年会

ご予約3大特典あり!

01 ビュッフェスタイル

お一人様 5,500円 税込

シェフパティシエこだわりの
お料理を心ゆくまで

Buffet Style



- ・まぐろのカルパッチョ 酒粕のヴィネグレットソース
- ・パルマ産生ハムと自家製ハムの盛り合わせ ピクルスを添えて
- ・小海老のマリネとホタテのポテトサラダ
- ・サラダバー
- ・鶏モモ肉の香草パン粉焼き
- ・鯖の網焼き ハーブの白ワインソース
- ・3種の串カツ盛り合わせ
- ・ローストビーフと季節野菜 和風ソース
- ・近江牛の握り寿司
- ・デザート盛り合わせ

02 テーブルビュッフェスタイル

お一人様 5,500円 税込

シェフ渾身の一皿を
テーブルでゆったりと

- ・カツオの炙り焼き 香味野菜と根菜のソース
- ・パルマ産生ハムと自家製ハムの盛り合わせ
- ・季節野菜と白身魚の南蛮漬け
- ・鶏モモ肉の幽庵焼き はじかみ おろし
- ・メバルのフリット フレッシュトマトソース
- ・ローストビーフのエマンセ 季節野菜と和風ソース
- ・近江牛のラグーパスタ
- ・デザート



03 コーススタイル

お一人様 8,800円 税込

シェフ厳選の食材で仕立てる
華やかな至福のコース

Course Style



- ・まぐろの炙り焼き 冬野菜とピーズのヴィネグレットソース
- ・小海老とキノコのからすみパスタ
- ・タラのフリット ブランダーと香味野菜のノワゼット
- ・牛フィレ肉のステーキ ドフィノアとマデラ酒のソース
- ・焼き立てリンゴのタルト

※写真はイメージです。 ※お料理は仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

ドリンクメニュー

お一人様 2,000円 ~

瓶ビール／ウイスキー／ワイン／焼酎／ノンアルコールビール
オレンジジュース／ウーロン茶／グレープフルーツジュース

※その他の内容につきましてはご相談ください。

