

一年の締めくくりは、マリエールオークパイン延岡で。

2026

忘年会プラン

【早期予約特典】

10月31日

までの
予約限定

地元の元気を、応援したいから。
マリエールは今年、一足早く『特別価格』で恩返し。

【年末営業期間】
2026年12月28日まで

会席

通常価格
5,500円(税込)

早期予約
特別価格

5,000円
(税込)



お品書き

【前菜】冷製カルパッチョパスタ
【揚物】海老・茄子・シシトウの天ぷら
【吸物】鯛と素麺
【替鉢】茶碗蒸し
【魚料理】海老とアボカドグラタン
【肉料理】鶏肉の南蛮
【御飯】炊き込みご飯
【デザート】フルーツ

八品

会席

通常価格
6,500円(税込)

早期予約
特別価格

6,000円
(税込)



お品書き

【前菜】シーザーサラダ生ハム
【造り】お造り(鯛・カンパチ)
【吸物】土瓶蒸し
【替鉢】茶碗蒸し
【魚料理】鯛のパイ包み焼き
【肉料理】豚の角煮
【御飯】焼きおにぎり茶漬け
【デザート】自家製プリン

八品

会席

通常価格
7,500円(税込)

早期予約
特別価格

7,000円
(税込)



お品書き

【前菜】海老アボカドタルタル
鴨ピンチョス・南蛮漬け
彩り野菜バーニャカウダソース
【造り】お造り(鯛・カンパチ・甘エビ)
【吸物】土瓶蒸し
【替鉢】茶碗蒸し
【揚物】海老・キス・シシトウの天ぷら
【肉料理】豚バラ肉のホウバ焼
【御飯】鯛茶漬け
【デザート】自家製プリンとフルーツ

八品

絶品！鶏肉の南蛮



甘酢がジュワッ、
タルタルソースとの相性抜群。

好評！豚の角煮



時間をかけたトロトロ角煮
の至福の柔らかさ。

豚バラ肉のホウバ焼



朴葉が運ぶ、
山の香りと豚の旨味。

※仕入れの状況によってメニューが変更になる場合がございます。

すべてのプランがフリードリンク付きの
たっぷり2時間制！

【フリードリンク MENU】

ビール 日本酒 焼酎 ワイン ウイスキー ハイボール レモンサワー ノンアルコールビール
グレープフルーツ ウーロン茶 コーラ ジンジャーエール オレンジ アップル トマト 炭酸水

ご予約・お問い合わせ



マリエールオークパイン延岡
宮崎県延岡市別府町3160-1 定休日：火・水曜日

TEL 0120-30-4089
marier-nobeoka@sun-ray.co.jp

HPはコチラ

