

歓迎2019 会特集!

お世話になったあの人との別れ。新しい仲間との新たな出会い。

大切な宴だからこそ、そんな日は

感謝と笑顔があふれる飲み会にしたい!

送られる人にも迎えられる人にも喜んでもらえる

そんなオススメのお店をご紹介します!



伊正利王爵

創業23年の老舗イタリアン「伊正利王爵」。デートや飲み会はもちろん、パーティーなど、どんなシーンにもぴったりです。個人店ならではのアットホームな雰囲気、気軽に本格イタリアンを楽しみませんか?

おまかせコース ¥2,500 (税別)~
+ ¥2,000 で種類も豊富な飲み放題付き!

店内は40名様まで着席可能!
ランチタイムのパーティーもOK!

※出来る限り、ご希望に合わせたプランをご用意させていただきますので、是非一度ご相談くださいませ。

伊正利王爵
読者限定!
¥3,500のおまかせコースが
⇒ ¥3,000 (税込)!!
※ご予約時にANGEクーポン利用とお伝えください
有効期限2019.4.30

TEL.0465-22-1411
小田原市栄町 2-14-23
■営業時間 [ランチ] 12:00~14:00
[ディナー] 17:30~Last
■定休日 月曜日※ランチのみ月・火
■駐車場 有り
https://italy-ohshaku.jimdofree.com/



小田原お堀端 万葉の湯

小田原駅から徒歩1分♪2名様から500名様までOK!
カラオケや宴会グッズの無料レンタルに、朝まで駐車場無料、送迎もOKと特典がいっぱい! 2名様より当日予約もOKです♪

おすすめ宴会プラン

※ご宴会当日温泉サービス! *

2時間飲み放題付

★得々プラン ¥6,000 (税別)

★贅沢プラン ¥7,000 (税別)

★極プラン ¥9,000 (税別)

ANGEクーポン
小田原お堀端 万葉の湯
飲み放題付宴会プラン
お申し込みのお客様
「カラオケ無料サービス」
※先着3名様! ※10名様以上のご予約でご利用可
※ご予約時にANGEクーポン利用とお伝えください
有効期限2019.4.30



TEL.0465-23-1126
小田原市栄町 1-5-14
■営業時間 24時間営業
■定休日 年中無休
■駐車場 142台
5時間まで無料
http://www.manyo.co.jp/odawara/



旬ナ風 しゅなぷ~

春の宴会コース すべて2時間飲み放題付
※ラストオーダーは30分前

★お料理 6品 ¥4,000 (税別)

★お料理 8品 ¥4,500 (税別)

★お料理 10品 ¥5,000 (税別)

生ビールもOK!

※その他平日限定、さらにお得なプランも!

※仕入れ状況により料理内容が変わる場合がございます
※現金でお支払いの場合は消費税分サービスとなります

ANGEクーポン
旬ナ風 しゅなぷ~
春の宴会コース
ご予約で
飲み放題
30分延長
有効期限2019.4.30



TEL.0465-47-7181
小田原市鶴宮 25
■営業時間 16:30 ~ 23:00
※金・土・祝前日は24:00まで営業!
■定休日 不定休
※最大80名様までOK
※25名様以上で個室貸付可



ライブラウンジ SPATS スパッツ

音楽が彩る、美味しい料理とお酒で乾杯!
プロのライブを聴きながら食事とお酒が楽しめる「SPATS」は今年で創業36年! 広々とした店内を貸し切ったのパーティーや、歓迎会の二次会にもオススメです。

お得なプラン ※二次会にぴったり! *

ライブチャージ+2ドリンク+1フード

お一人様 ¥3,500 (税別)

貸切りプラン(3時間以内)

20名様~100名様程度まで

お一人様 ¥5,000 (税込)

※お気軽にお問い合わせください



TEL.0465-20-2421
小田原市栄町 2-4-3
小田原ターミナルホテル B1F
■営業時間 18:00 ~ 26:00
■定休日 無
http://www.0465.net/omise/spats/
ホールアルバイト募集中!



Beer ITALIANO ビアイタリアーノ

パスタとワインの美味しいビアイタリアーノは小田原駅から徒歩3分! 歓迎会はもちろん、様々なイベントにぴったりのパーティープランが揃っています。飲み放題は生ビール、ワイン、カクテル等40種以上! 4名様から55名様までOKです!

パーティーコース(4名様~) お一人様

¥2,200 (税別)

¥2,700 (税別) 男性 ¥1,600 (税別)

¥3,200 (税別) 女性 ¥1,300 (税別)

ランチコース

ドリンクパー付 ¥1,600 (税別)

ANGEクーポン
Beer ITALIANO ビアイタリアーノ
パーティーコース
ご予約の幹事様に
2,000円分
割引券プレゼント!!
有効期限2019.4.30



TEL.0465-24-5401
小田原市栄町2-9-11長谷川ビル2F
■営業時間 ランチ11:30~16:00
(L.O.15:30)
ディナー17:00~23:00
(L.O.22:30)
■定休日 無



お酒のうんちくあれこれ

意外に知らないお酒のはなし

ウイスキー

? 「シングルモルト」と「デュアモルト」の違いって?

▲ 「シングル」は単一の製造所で造られたモルト(麦芽)ウイスキーで、「デュア」は複数の蒸留所のモルトを混ぜたウイスキー。シングルモルトを頼んでおけば、違いがわかる大人として一目置かれるかもしれませんよ。

ワイン

☆ 「赤」「白」「ロゼ」それぞれ♪

★ 色の違いはブドウの種類の違いと思っ
か? それも理由の一つではありますが、一番大きな違いは「作る過程で果皮と種と一緒に漬けたかどうか」です。赤はポリフェノールが多くて風味が強く、白は甘口から辛口まであって冷やして飲むもの、ロゼは色がきれいで和食にも合います。

焼酎

☆ 「甲類」「乙類」聞いたことあるかも?

★ 甲類は連続式蒸留機を使用した純度の高いアルコールを水で薄めた焼酎です。無色透明で匂いも少なく、口当たりもサッパリ! 果汁や炭酸で割ったサワーや酎ハイで飲みましょう。乙類は単式蒸留機を使用した焼酎で、古くからの伝統的な作り方です。香りと味わい、芋・麦・米など素材の旨みを存分に引き出すためにも、ストレート・オンザロック・水割り・お湯割りがおススメです。

ビール

? 「生ビール」と「瓶ビール」って苦さが違う?

▲ 生ビールの「生」は酵母を加熱処理しないで生きたまま、という意味です。そういう意味では瓶入りの生ビールももちろん存在します。「瓶ビールの方が苦みが強い」と感じる人が多いのは、サーバーに入れられた生ビールよりガスが抜けにくく、注ぎ方で味の変化が少ないからと考えられます。

さあ、皆で美味しく
楽しく乾杯!!