

Party Plan

パーティープラン

ご趣旨に応じて和・洋選べるプラン
ビュッフェ・コースどちらもご用意がございます



THE MARK GRAND HOTEL

Buffet Plan 8,470円 (税・サ込)

Buffet

ローストポークと旬野菜の冷製
備長マグロの炙りカルパッチョ
グリルベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ
トスカーナ風 オリーブマリネ

本日のパスタ "カプリチオーザ"
本日のバゲット・ピッツァ
旬魚のフリットミストレモン添え
ハーブチキンのオープン焼き
スパイスポテト
旬魚のソテー ポルツァーノ風
牛タンの生姜煮 旬菜添え

赤海老と旬菜の天ぷら
もり蕎麦
枝豆とお揚げの炊き込み御飯

モンブラン
パンナコッタ ライチフランボワーズのジュレ
抹茶のチーズケーキ

Course Plan 8,470円 (税・サ込)

Italian Course

備長マグロの炙り厚切りカルパッチョ
バルサミコのヴィネグレットソース

小海老とズッキーニのパン粉揚げ
ポルツァーノ風

鶏もも肉と旬菜のトマトラグー ペンネ

甘鯛のクロッカント
帆立のクリームソース

牛サガリのハーブグリル
サルサヴェルデ

カタラーナ/
洋梨のコンポート ハーブシャーベット

Free Drink 3,025円 (税・サ込)

ビール (麒麟 ハートランド)、レモンサワー、麦焼酎 (琥珀の夢)、芋焼酎 (黒霧島)、ウイスキー (デュワーズホワイトラベル)、
ワイン 赤・白 (オーストリア)、ウーロン茶、オレンジジュース

Buffet Option

●天ぷら屋台 ¥1,815
(海老、定番野菜3品)

●パルミジャーノリゾットライブ ¥1,815
(トリュフリゾットの場合は更に+¥1,210)

●トマホークステーキ1台 ¥30,250

●寿司桶 ¥1,936
(赤身、白身、カンパチ、穴子)

●食後のおつまみ ¥2,420
(大皿提供/ナッツ、オリーブ、
チーズ、チョコレートなどの
フィンガーフード)

和食料理コース

前菜五種盛り合わせ

鴨馬鈴薯饅頭椀
焼葱 青身 柚子

御造里三色
ラディッシュ 紅芯大根 大葉 山葵

鱈袖庵焼
蕪みぞれ餡 舞茸天婦羅 酢取茗荷

帆立霰揚げ 獅子唐 檸檬

牛牛蒡御飯
赤出汁 香の物

抹茶のチーズケーキ
柿のマリネ 柚子のジュレ

Course Plan 12,100円 (税・サ込)

Italian Course

前菜3種盛り合わせ
・鮮魚のカルパッチョ
レモンのヴィネグレット

・生ハムとルッコラ
パルミジャーノのインサラータ

・チェリーモツァレラと
プチトマトのマリナーティ

鶏もも肉のロースト
アル・ボスカイオーラ

イワシと深谷ねぎのスパゲティーニ

甘鯛のクロッカント
海老のクリームソース

黒毛和牛サーロインのグリル
サルサヴェルデ

バスク風チーズケーキ/
赤い果実のマリネと
マスカルポーネのジェラート

■上記プランは30名様よりパーティー会場にてご利用いただけます ■お米、その他食材の産地についてはお気軽にお声がけください
■お料理の内容はサンプルでございます 季節や食材の入荷状況によって内容は予告なく変更いたします
■上記金額は消費税・サービス料10%を含みます ■会場使用料は別途費用を頂戴しております

THE MARK
GRAND HOTEL

