

Party Plan

パーティープラン



Buffet

5,000円 (税サ込 6,050円)

鶏むね肉とキュウリのサラダ - よだれ鶏 -
グリルベーコンとロメインレタスの
シーザーサラダ
カラフルトマトのカプレーゼ

ヤリイカと茸のフリット
ラザニア

点心盛り合わせ
鶏の唐揚げ 油淋ソース
旬魚のソテー トマトとオリーブのソース
黒酢酢豚

牛バラ肉とオニオンの欧風カレー
四川麻婆豆腐
ライス

ピーカンナッツのタルト
杏仁豆腐
マンゴーのシュークリーム

7,000円 (税サ込 8,470円)

ローストポークと旬野菜 トンナーソース
魚介のマリネ セビーチェ
湯葉とちりめんじゃこの和風サラダ
カラフルトマトのカプレーゼ

ガーリックシュリンプ
ラザニア
肉じゃが

豚肩ロースのハーブフリル
スパイシーポテト
旬魚の塩麹焼き
チキン南蛮 タルタルソース

海老と旬菜の天ぷら
盛り蕎麦
鶏と筍の炊き込み御飯

モンブラン
パンナコッタ ライチのフランポワーズのジュレ
抹茶のチーズケーキ

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)

Course

5,000円 (税サ込 6,050円)

Appetizer
ニース風サラダ

Soup
ミネストローネ

Fish
サーモンムニエル グルノーブル風

Meat
豚肩ロースのグリル
マスタードソース

Dessert
洋梨のコンポート フランポワーズのムース

7,000円 (税サ込 8,470円)

1st Appetizer
鱈のカルパッチョ

2nd Appetizer
マグロ頬肉とジェノベーゼ リゾット

Fish
鱈と帆立 蕪のブルーテ

Meat
国産牛ローストビーフ
ジュ・ド・ブッフソース

Dessert
カタラーナ
洋梨のコンポート ハーブシャーベット

Free Drink

2,500円 (税サ込 3,025円)

ビール
レモンサワー

麦焼酎
芋焼酎

ウイスキー

赤ワイン

白ワイン

コーラ

ジンジャエール

オレンジジュース

烏龍茶

●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せす 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 ●会場利用料は別途頂戴しております

THE MARK
GRAND HOTEL

