

Party Plan

パーティープラン



Buffet

5,000円 (税サ込 6,050円)

鶏ムネ肉の低温調理 - よだれ鶏 -
ベーコンとレタスのシーザーサラダ
カラフルトマトのカプレーゼ
サーモンのカルパッチョ

ラザニア
点心盛り合わせ
チキンフリット&ポテト
旬魚のソテー トマトとオリーブのソース
黒酢豚
牛バラ肉とオニオンの欧風カレー
四川麻婆豆腐
ライス
シュークリーム
チョコレートケーキ
パンナコッタ 季節のフルーツ

7,000円 (税サ込 8,470円)

鶏ムネ肉の低温調理 - よだれ鶏 -
ベーコンとレタスのシーザーサラダ
カラフルトマトのカプレーゼ
鮮魚のカルパッチョ
シャルキュトリ
ラザニア
点心盛り合わせ (焼売、海老餃子)
チキンフリット&ポテト
豚肩ロースのハーブグリル
旬魚のソテー トマトとオリーブのソース
海老のマヨネーズソース
牛バラ肉とオニオンの欧風カレー
四川麻婆豆腐
ライス
旬の果実のタルトレット
チョコレートケーキ
パンナコッタ 季節のフルーツ
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
ヴィシソワーズ
Fish
カジキのグリル レモン添え
Meat
大山鶏のソテー サルサヴェルデ
Dessert
パンナコッタ 白桃ジュレ

7,000円 (税サ込 8,470円)

Appetizer
鰯のカルパッチョ
Soup
ヴィシソワーズ
ブッラータチーズ トリュフ風味
Fish
スズキのグリル
オクラと粒マスタードのサルサ
Meat
国産牛ローストビーフ
Dessert
ピーチメルバ

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
ジンジャーエール
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

