

Party Plan

パーティープラン

2026.2～



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

季節のタルトレット
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 ¥2,178
(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 (おまかせ4種) ¥2,178

・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
かぼちゃのポタージュ

Fish
サーモンムニエル
アンチョビクリームソース

Meat
大山鶏のソテー ピカントソース

Dessert
紅茶とクランベリーのバスクチーズケーキ

7,000円 (税サ込 8,470円)

Appetizer
鮮魚のカルパッチョ
グリーンオリーブサルサ

Pasta
ボルチーニとベーコンのニョッキ

Fish
カレイのヴァプール
ヴァンプソース

Meat
国産牛ローストビーフ
ジュドブソース

Dessert
柑橘のマリネ
クレームダンジュ

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

