

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



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 "カプリチョーザ"
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
スパイシーポテト
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

パンナコッタと柑橘のマリネ
トルタ・カプレーゼ
抹茶と小豆のシュークリーム

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 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
・チェリーモッツアレラとブチマトの
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

デザート盛り合わせ
・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

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ゲーペンネ

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

デザート盛り合わせ
カッサータ・シチリアーナ マチエドニア

牛サガリから変更 +1,452
オーストラリア産ブラックアングスの
フィオレンティーナ

牛サガリから変更 +2,178
国産経産牛フィレ肉の
フィオレンティーナ

和食料理コース

前菜盛り合わせ五種

鴨馬鈴薯饅頭椀

御造里三色

鯖柚庵焼
蕪みぞれ餡 舞茸天婦羅 酢取茗荷

帆立霞揚げ 獅子唐 檸檬

牛牛蒡御飯 赤出汁 香の物

抹茶とホワイトチョコレートのバスクチーズケーキ
旬果実の吹き寄せ

鯖柚庵焼から変更 +1,452
甘鯛うろこ焼き 旬菜天麩羅 酢橘

鯖柚庵焼から変更 +1,573
国産経産牛フィレ肉の網焼き 実山椒醤油

牛フィレ肉追加 +2,783
国産経産牛フィレ肉の網焼き 実山椒醤油

Free Drink 3,025円(税・サ込)

ビール(キリン 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

■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下さい
■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 ■上記プランは消費税・サービス料10%が含まれます
■会場のご利用時間は2時間です。会場使用料は別途費用を頂戴しております
■上記のメニューはお持ちのアレルギーにより変更となる場合がございます

THE MARK
GRAND HOTEL