

忘年会・新年会 PLAN

2017

2018

HOTEL GRAND PALACE SHIOGAMA

H29.11.1 (Wed)
From
H30.1.31 (Wed)



-A-Plan 和・洋・中折衷 6,000円

- 和風オードブル盛合わせ
- 仙台牛あぶり焼き
- 白身魚のムース ガレット
- お造里
- 海老の彩り3種盛合わせ
- にぎり寿司
- 小鍋
- 洋梨のフラン



-B-Plan 和・洋・中折衷 5,000円

- 洋風オードブル盛り合わせ
- 海老と茸の炒め
- にぎり寿司
- お造里盛合わせ
- 帆立のフラン
- デザート2種
- フカヒレの煮込み
- ローストビーフ



-C-Plan 和・洋・中折衷 4,000円

- 中華風前菜
- 牡蠣の油淋ソースかけ
- 海老のチリソース
- 五目あんかけ焼きそば
- お造里 (カルパッチョ風)
- 豚角煮のガーリック焼き
- 白身魚と茸のポビエツト
- デザート



-D-Plan

和食料理 4,500円

- 【先付】 蟹味噌豆腐 菊身和え
- 【造り】 鮭寒八 鯛 サーモン 袖鳥 賊妻一式
- 【焼肴】 油棒頭 西京焼
 炬大根 無花果 ワイン煮 柚子カステラ
- 【小鍋】 牡蠣鍋
 笹がき 牛蒡 白菜 芥 豆腐 覆木 湿地
- 【油皿】 蟹甲羅揚げ しし唐 レモン
- 【止肴】 北寄貝 帆立 焼目 鯖
 若布 独活 辛子味噌酢
- 【食事】 蒸し寿司
- 【水菓子】 苺プリン



-E-Plan 中華料理 4,000円

- 前菜
- フカヒレ水餃子
- 豚肉の牡蠣ソース炒め
- 海老のチリソース
- 鶏肉のニンニク風味揚げ
- 海鮮サラダ
- 炒麺 (五目or海老or麻婆)
- デザート3種

写真はイメージです。
表示価格には、「消費税」「サービス料」が含まれております。



-F-Plan

洋食料理 3,500円

- 鶏・茸・フォアグラのテリーヌ
- シーフードマリネ
- サーモンと枝豆のスフレ
- ハーブポークロースト
- チキンのサラダ
- おまかせパスタ
- デザート2種

飲み放題コース (A)

2,000円(込)

ビール・ワイン
日本酒・焼酎 (芋・麦)
ハイボール・ウイスキー
ノンアルコールビール
オレンジジュース・ウーロン茶

飲み放題コース (B)

1,700円(込)

ビール
日本酒・焼酎 (芋・麦)
ハイボール・ウイスキー
ノンアルコールビール
オレンジジュース・ウーロン茶

カクテルバー

1,200円(込)

ジントニック
レゲエパンチ
ノンアルコールカクテルなど
20種類以上のカクテル

単品ドリンク価格

ビール (中瓶)	689円
焼酎 (麦or芋)	3,564円
日本酒 (徳利)	594円
ウイスキー	5,940円
ジュース (ピッチャー)	1,188円
ウーロン茶 (ピッチャー)	1,188円
ノンアルコールビール	536円