

東京グランドホテル

秋のパーティープラン メニュー内容

和洋折衷 ビュッフェプラン

◆ 和食6品 ◆

<御造り> 燻しサーモンと鮭のそぎ造りとアワビ 山椒オイル漬け
<煮物> 豚の角煮 冷製茶碗蒸し
<焼き物> 鮭西京焼き 秋刀魚 焼き茸 焼き栗
<揚げ物> 海老 エリンギ 小鯛 鶏卵の串天ぷら 青唐辛子
<握り寿司> 鰻姫小井と握り寿司(鮭、タコ、つぶ貝)
<蕎麦> 蕎麦 薬味

◆ 洋食6品 ◆

・秋のグルメオードヴル
・戻りカツオの香味野菜添え ポン酢ジュレソース
・中華点心
・知床サーモンのムニエル
秋の茸 クリームソースにバルサミコの彩り
・秋を詰め込んだ若鶏もも肉のファルス 韓国風香味ソース
・秋野菜のカレーソースにバターライス

和洋折衷 個々盛・卓盛りプラン

◆ 和食5品 ◆

<御造り> 鮭 燻しサーモン
<煮物> 豚の角煮 ジャガイモソース
鶏の燻製玉子 インゲン豆
<揚げ物> 海老 エリンギ 小鯛 青唐辛子
<寿司> 鮭 タコ 玉子焼き
<蕎麦> 蕎麦 薬味

◆ 洋食4品 ◆

<オードブル> テリーヌド ボワゾン 軽い海老風味ソースで
<魚料理> 知床サーモンと甲殻類の香草オーヴン焼き
ソースアンティボワーズ
<肉料理> オーストラリア産牛ロースのグリル焼き
パプリカの風味 ソースロメスコ
<デザート> アマンドクリームに洋梨のコンポート
“タルトポワール”

オプションメニュー

握り寿司(15名様分) 1台 12,100円～
フライドチキンとフライドポテト(20名様分) 1台 14,520円～
デザート盛合せ(10名様分) 1台 9,680円～

プリフィックスコース

コース料理

和洋ビュッフェ (20名様より) 1名様 7,260円～
和洋折衷料理コース(15名様より) 1名様 8,470円～
和食会席コース (15名様より) 1名様 8,470円～
西洋料理コース (15名様より) 1名様 9,680円～

※会場費は別途がかかります。

2時間飲み放題プラン

【Aプラン】 1名様 2,541円

ビール、ウイスキー、焼酎(芋・麦)、ワイン(赤・白)、日本酒、
ウーロン茶、ジュース、炭酸水

【Bプラン】 1名様 2,178円

ビール、ウイスキー、焼酎(芋・麦)、ウーロン茶、ジュース、炭酸水

【Cプラン】 1名様 1,210円

ウーロン茶、ジュース、炭酸水

※写真はイメージです



※表示料金には、料理・消費税・サービス料が含まれております。 ※ご要望・ご予算に応じて料理のアレンジも可能です。
※15名様以下の場合、ご相談下さいませ。 ※食材の仕入れ状況等の都合によって献立の一部が変更になることもございます。

Tokyo
Grand
Hotel

東京グランドホテル

〒105-0014 東京都港区芝2丁目5番2号

<https://www.tokyogrand.gr.jp>

ご予約
お問い合わせ

電話 03-3454-0321

(宴会予約受付時間 10:00～18:00)

公式HP



Instagram
tokyo_grand_hotel_



Facebook

