

THE GRAND PALACE PARTY PLAN 2022

ザ・グランドパレス パーティープラン 2022

2022年7月1日～2023年3月31日

お料理 6,000円・7,000円・8,000円

会席料理、フランス料理コース、テーブルブッフェ料理、ブッフェ料理（立食・着席）からお選びください。

フリードリンク（2時間30分）

2,000円：ハウスワイン、ビール、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク

2,500円：スパークリングワイン、ハウスワイン、ビール、ウイスキー、焼酎、日本酒、ソフトドリンク

3,000円：スパークリングワイン、ハウスワイン、ビール、ウイスキー、焼酎、日本酒、カクテル、ソフトドリンク

4,000円：シャンパン、プレミアムワイン、ビール、プレミアムウイスキー、プレミアム焼酎、純米吟醸酒、ソフトドリンク

INFORMATION

- ・料金には会場使用料、税金、サービス料が含まれております。ご利用時間は2時間30分まで、超過の場合は所定の延長料金を別途申し受けます。
- ・ホテル館内では感染予防対策にご協力いただきます。少人数のお集まりから着席で120名様、立食で150名様までご利用いただけます。
- ・メニューは季節に合わせて内容をご調整しております。ご要望等ございましたらお気軽にお問い合わせください。



パーティプランサンプルメニュー

*季節に合わせて、または諸事情により内容を変更させていただきます。

会席料理 6,000 円

前 菜 季節の八寸盛り合わせ
椀 物 海老真薯 清汁仕立て 若布 口柚子
造 里 本日の鮮魚二種盛り
焼 物 サーモンの幽庵焼き 酢取蓮根 はじかみ
煮 物 炊き合わせ 飛竜頭 里芋 法蓮草 椎茸 人参
台 物 阿波尾鶏のすき焼き 小鍋仕立て
御食事 御飯 赤出汁 香の物
水菓子 季節の果物ゼリー寄せ

会席料理 7,000 円

前 菜 季節の八寸盛り合わせ
椀 物 海老真薯 清汁仕立て 湿地茸 青味 口柚子
造 里 本日の鮮魚三種盛り
焼 物 鯛の照り焼き 山掛け 獅子唐辛子 はじかみ
煮 物 炊き合わせ 飛竜頭 里芋 法蓮草 椎茸 人参
揚 物 海老とハモの天婦羅 季節野菜 天出汁
台 物 国産牛ロース肉のすき焼き 小鍋仕立て
御食事 御飯 赤出汁 香の物
水菓子 季節の果物ゼリー寄せ

フランス料理コース 6,000 円

シーフードのエスカベッシュ
マティニョンレギュームとのミルフィユ
パセリとパプリカの2色ソース

本日のスープ

帆立貝と大海老のブランチャとチーズリゾット
ゴボウのフリット添え ソースアメリカヌ

国産牛ランプ肉のマスタード焼き
彩り野菜添え ソースマデラ

アグネス・ペストリーブティックより 本日のデザート

パンとコーヒー

フランス料理コース 8,000 円

帆立貝と甘海老のクリュ
ガーデンリーフサラダとともに
シトラスビネグレット

本日のスープ

真鯛のポワレ ソースヴァンブラン
きのこのリゾットと舞茸のフリット添え

国産牛フィレ肉のステーキ
季節の野菜添え ソースヴァンルージュ

アグネス・ペストリーブティックより 本日のデザート

パンとコーヒー

buffet料理 6,000 円

スモークサーモンと海藻のサラダ仕立て
小海老とマダコのマリネ オレンジ風味
プロシュートと赤い果実のコンビネーション
塩麴チキンと玉子、アボカドのコブサラダ

本日のキッシュロレーヌ

ポークロースのマスタード焼き

若鶏のスパイス焼き

寒ブリのベルシャード トマトクーリ

海老のグリル アメリカンソース

本日のパスタ

ふんわりオムレツ 本日のスペシャルソース

シーフードカレーライス

旬のお造り盛り合わせ 3種

押し寿司取り合わせ 2種

阿波尾鶏のすき焼き グランドパレス風
うどん

季節のフレッシュフルーツ

アグネス・ペストリーブティック特製デザート
コーヒー

テーブルbuffet料理 7,000 円

スモークサーモンと海藻のサラダ仕立て
帆立貝とモツアレラのカプレーゼ バジルソース
プロシュートと赤い果実のコンビネーション

ブラックアンガス牛リブロースのステーキ
海老のグリル アメリカンソース

旬のお造り盛り合わせ 4種

にぎり寿司取り合わせ 3種

天婦羅 ハモと季節野菜 2種

うどん

季節のフレッシュフルーツ

アグネス・ペストリーブティック特製デザート
コーヒー

ご予約・お問い合わせは宴会予約係までお気軽にお申し付けください。

ザ・グランドパレス

徳島市寺島本町西 1-60-1 (徳島駅より徒歩 3分)

TEL 088-626-1111

www.gphotel.jp