

1年の締めくくりと始まりに、
和食・洋食・中華のシェフとパティシエがお贈りする
華やかでバリエーション豊かな
お料理とサービスでおもてなしいたします。

忘年会・新年会 パーティープラン

2019.11.1(金) ▶ 2020.2.29(土)

総料理長 小坂橋がお贈りする
珠玉の3プラン

Plan A

お一人様 ¥5,500

Plan B

お一人様 ¥6,800

Plan C

お一人様 ¥9,000

特典

月曜日～木曜日のご宴席で下記より1点お選びいただけます。

- 1 パーティー時間30分延長 2 乾杯用ドリンク(シードル)プレゼント

※表示の料金には、消費税・サービス料が含まれております。※写真はイメージです。

【ご予約・お問い合わせ】

宴会予約 / TEL 045-474-9515 (9:30~18:00)

忘年会・新年会パーティープラン

MENU

Plan A

お一人様

¥5,500

冬の味覚を気軽に味わう
華やかなプラン



スタッフおすすめポイント

リーズナブルですがボリュームは満点! 甘辛く味付けした小海老のシンガポール風辛し炒めをぜひご賞味ください。

- 中華冷菜四種盛り合わせ
- 手作り穴子入り里芋まんじゅう 舞茸菊花あん
- 小海老のシンガポール風辛し炒め
- 鶏腿肉とチヨリソーのロール オマール風味のソース
南瓜風味のヌードル シャンピニオンクリーム添え
- 香ばしく焼いたポークスパムと野菜のメランジェサラダ
- 炙り鮭の彩り寿司 止椀
- クレームショコラ 柑橘フルーツを添えて



Plan B

お一人様

¥6,800

山海の恵みを堪能する
充実のプラン



スタッフおすすめポイント

高級食材を使った鮑と松茸の伝宝蒸しはもちろん、知る人ぞ知るグレイスホテルのオニオングラタンスープはアツアツ絶品!

- 季節の三種盛り合わせ
- オニオングラタンスープ
- 鮑と松茸の伝宝蒸し 牛蒡のやはた巻き・菊花大根
- 牛肉の花椒 辛し炒め
- 国産豚の白菜包み 浅利と海老添え
サフラン風味の軽い煮込み
- 蟹入りあん掛けチャーハン
- 紅玉リンゴのタルト キャラメルソースと共に



Plan C

お一人様

¥9,000

和洋中、珠玉の逸品を揃えた
プレミアムプラン



スタッフおすすめポイント

グレイスホテルで“このプランのために”実施した料理コンテストの1位と2位を豪華ラインナップ! 審査員の評価を独占した2品含め、皆様に1番召し上がって欲しいコースです。
(※1 社内料理コンテスト1位 / ※2 社内料理コンテスト2位)

- ※2 ● 豚バラ肉と鴨肉のオープン焼き 中華クレープ添え
- フォアグラのフランと根セロリのクリームスープ
カプチーノ仕立て
- 帆立貝の煎り焼き沙茶ソース
- 柚子香る魚貝と地野菜の紙鍋
- ※1 ● 牛フィレ肉の網焼き季節野菜添え
蕪に詰めたトリュフクリーム シェフタナカスタイル
- 握り寿司三種盛り合わせ 止椀
- ほうじ茶と黒糖のムース 柚子ソルベを添えて



お料理とご一緒に
お得なドリンクセットを
お選びください。

忘年会・新年会プラン限定 選べるドリンクプラン (2時間制)

お一人様 ¥1,800 プラン

ビール (お一人様1本まで) / 烏龍茶 / オレンジジュース
さらに、右記「選べるドリンクメニュー」より2種お選びください。

お一人様 ¥2,200 プラン

ビール (飲み放題) / 烏龍茶 / オレンジジュース
さらに、右記「選べるドリンクメニュー」より3種お選びください。

お一人様 ¥2,600 プラン

ビール (飲み放題) / 烏龍茶 / オレンジジュース / コーラ
さらに、右記「選べるドリンクメニュー」より4種お選びください。



スタッフおすすめポイント

フリードリンクアイテムに
「一番搾りとれたてホップ」をご用意。
今だけの特別な一番搾りを
ご堪能ください。
※なくなり次第終了となりますので
予めご了承ください。

選べるドリンクメニュー

- ウイスキー
- 日本酒
- カクテル2種
- ワイン (赤・白)
- 焼酎

ドリンク
メニュー
オプション

今、巷で話題の味・香り・色が多彩で個性あふれるクラフトビール。是非、皆さんで飲み比べてみませんか。

クラフトビール4種 フォス¥500



ブルックリンラガー
爽やかな飲み口と華やかな
ホップの香りおすすめ



グランドキリンIPA
柑橘の爽やかさと甘いフルーツの香り、
上質な苦味おすすめ



オンザクラウド
小麦から醸し出される柔らかな白ワインの
ようなフルーティーな香りおすすめ



アフターダーク
ラテのような香りとおくよかな
飲み口おすすめ