



Party Plan

パーティープラン

2024 4.1 ▶ 2025 3.31

華やかな宴会場でシェフ厳選の彩り豊かな料理をお楽しみいただけるプラン
くつろぎとご歓談のひとときをごゆっくりとお過ごしてください

Regular



卓上盛合せ料理
OR
ブッフェ料理 **6,400円**

Special



コース料理
OR
ブッフェ料理 **9,200円**

Premium



コース料理
OR
ブッフェ料理 **12,500円**

※上記プラン金額には室料(2時間分)、サービス料10%、消費税が含まれております。 ※本プラン販売期間中においても、予告なく金額が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ドリンクセット 2時間制

A 2,100円

ビールまたはノンアルコールビール
(お一人様1本)
ウーロン茶/コーラ/オレンジジュース
アルコール(チョイス3種)

B 2,500円

ビール/ノンアルコールビール
ウーロン茶/コーラ/オレンジジュース
アルコール(チョイス4種)

C 3,000円

乾杯用スパークリングワイン
ビール/ノンアルコールビール
ウーロン茶/コーラ/オレンジジュース
アルコール(チョイス全種)

アルコールチョイス

ドリンクセットのアルコールを下記よりお選びください。

ウイスキー/日本酒/焼酎(芋・麦)
ワイン(赤・白)/カクテル(カシス・ピーチリキュール)

オプション

- ノンアルコール贅沢3種
ジンジャエール/グレープフルーツジュース
ノンアルコールカクテル **お一人様 +300円**
- ノンアルコールワイン(赤・白) **1本 4,840円**
- シャンパン **1本 12,100円**

※上記ドリンクセットにはサービス料10%、消費税が含まれております。 ※ご延長をご希望の場合は別途ご相談ください。



Party Plan

2024 4.1 ▶ 2025 3.31

Course



Regular 6,400円 **卓上盛合せ**
10名様より

3種のバリ風オードブル
オニオンスープ
チーズ風味のクルトン添え
白身魚のポワレと野菜飾り カレー風味
レモンバターソース
鶏もも肉のソテー ディアブル風
ロペールソース
小海老とコーンのピラフ
オリエンタル風
オレンジのムース
カシスのクーリーと共に
コーヒー



Special 9,200円 **コース**
6名様より

魚介類のガトー
エストラゴンの香りと生ハムサラダ
オレンジのヴィネグレット
ノルウェーサーモンと貝類のロティエ
完熟トマトのフォンデュ チャウダー仕立て
ビーフカツレツ
蕎麦仕立てのポテトとチオリソー添え
特製デミマトソース
グリオットチェリーのタルトとピスタチオアイス
アングレーズソース
コーヒー
パン



Premium 12,500円 **コース**
6名様より

甘酸っぱいサーモンマリネと
エキゾチックな魚介のタルタル
パッションフルーツとマンゴーの味わい
小野菜入りコンソメスープのパイ包み 黄金焼き
真鯛と帆立貝のポワレ
爽やかな酸味と香りのアンティープ風
レモンのグラニテ
国産牛フィレ肉の網焼き
北海道産玉葱とベーコンのトリュフ風味
マデラソース
濃厚な香りが楽しめるガトーオペラ
赤い果実と紅茶のアイスを添えて
コーヒー
パン

Buffet

Regular 6,400円 **buffet**
30名様より

サラダオードブルの盛り合わせ
サンドウィッチセクション
北海道産サーモンのフライ
タルタルソース
白身魚のフリット
甘酢マリネと野菜添え
グレイス特製ミートローフ 茸ソース
鶏もも肉の唐揚げとポテトフライ
挽肉とコーンのカレーピラフ
ベーコンととうもろこしのオリジナルピザ
スペシャルデザート
コーヒー

Special 9,200円 **buffet**
30名様より

オードブルの盛り合わせ
ベーコンとクルトンのシーザーサラダ
サンドウィッチセクション
カニクリームクロケットと海老フライ タルタルソース
サーモンロティエ グルノーブル風
牛リブロース肉のステーキと温野菜
ポリネシアンソース
鶏もも肉の唐揚げとポテトフライ
豚肩肉のロースト ローズマリー風味
グレイス特製カルカッタカレーとライス
バジルとイタリアンソーセージのピザパイ
季節のフルーツ
スペシャルデザート
コーヒー

Premium 12,500円 **buffet**
30名様より

珍味の小前菜
スモークサーモンの飾り盛り
シーフードサラダ シシリア風 赤ワインドレッシング
サンドウィッチセクション
魚介類のピザパイ トマト風味
海の幸と茸のパイ包み焼き ブルゴーニュ風
魚介類のアックア・パッツァ風
国産豚フィレ肉のポワレ クルト焼き
レンズ豆の煮込み添え シャルキティエールソース
国産牛背肉の網焼き 温野菜添え
鶏もも肉のソテー 香草パン粉焼き
オニオンとマスタードの香り 特製デミグラスソース
グレイス特製ビーフカレーとライス
季節のフルーツ
スペシャルデザート
コーヒー

Gift Box

ギフトボックス

焼き菓子アソートギフトです。引出物としてぜひご活用ください。

地域によりご発送も可能な商品です。お気軽にご相談ください。(※別途送料がかかります。)

宴会・会議ご利用のお客様だけの

特別限定価格



横浜フィナンシェ

特別価格 2,400円(税込)

プレーン5個/チョコ5個

賞味期限：製造日より90日



レアチーズショコラ
詰め合わせセット

特別価格 3,320円(税込)

プレーン4個/チョコ4個/レアチーズショコラ3個

賞味期限：製造日より90日

Lunch Box

ランチボックス

会議や法事、小規模宴会など
様々なケースでご利用いただけます。



お弁当 3,025円～

※上記にはサービス料10%、消費税が含まれております。