

Party Plan 2025

パーティープランのご案内

2025 4.1 [Tue.] ▶ 2026 3.31 [Tue.]

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
くつろぎの空間でゆったりと
ご歓談のひとつときをお過ごしいただけます



西洋料理 & ドリンクセット〈スタンダード〉付きプラン

Regular

Platter or Buffet Style
卓上盛合せ or ブッフェ 9,600円

Special

Course or Buffet Style
コース or ブッフェ 12,700円

Premium

Course or Buffet Style
コース or ブッフェ 16,200円

※プラン金額には2時間分の室料、スタンダードフリードリンク、サービス料、消費税が含まれております。
※卓上盛合せ形式は10名様より、コース形式は6名様より、ブッフェ形式は30名様より承ります。 ※ご延長をご希望の場合は別途ご相談ください。

» Drinkset Customize «

ご宴会のスタイルに合わせてドリンクプラン(A~C)を自由に組み合わせられます。

スタンダード 2,700円

▶ 初期設定プラン

- ・ビール
- ・ノンアルコールビール
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・下記アルコールチョイス「4種」

A セット 3,200円

▶ プランに500円追加

- ・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
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・下記アルコールチョイス「全種」

B セット 2,300円

▶ プランより400円引き

- ・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
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・下記アルコールチョイス「2種」

C セット 1,500円

▶ プランより1,200円引き

- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ

アルコールチョイス

- ・ウィスキー
- ・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 4,972円

- シャンパン 1本 18,645円

※仕入れ状況により価格変更される場合があります。予めご了承ください。 ※上記ドリンクプランには、サービス料、消費税が含まれております。



Party Plan 2025

パーティープランのご案内

2025 4.1 [Tue.] ▶ 2026 3.31 [Tue.]



Regular 9,600円 西洋料理盛合せ (10名様より)

本日のオードブル3種盛り合わせ
玉蜀黍のクリームスープ クルトン添え
白身魚のムニエル 長葱とオリーブ風味
甲殻類のソース
ローストブーク 蜂蜜の香り
ディジョンムータルドのソース
林檎のフォンダンと白いんげん豆のクリーム煮
小海老と卵入り鉄板焼きピラフ
青葱風味
レモンムースのホワイトチョコ風味
ブルーベリーソースを添えて
コーヒー



Special 12,700円 西洋料理コース (6名様より)

パテ・ド・カンパーニュとボルシチのテリーヌ
林檎とクランベリーサラダ 胡桃のアクセント
サワークリームとディジョンマスタードの2種の味わい
グレイス特製ブイヤベース
ルイユとバゲットを添えて
牛フィレ肉のロティとバニラ風味のさつま芋ビュレ
フランボワーズの温製ヴァネグレット
林檎のタルトとカシスソルベ
アングレーズソース
コーヒー
パン



Premium 16,200円 西洋料理コース (6名様より)

サーモンの香草マリネ
瀬戸内レモンと南瓜のコンポション
エキゾチックフルーツのクーリー
平茸と長葱入りコンソメスープ パイ包み焼き
真鯛のボワレと豊富な野菜のグリルを添えて
バルサミコ酢のヴァネグレット
本日のグラニテ
国産牛フィレ肉の網焼き
フレッシュハーブとマスタード風味
ポムドフィノワと椎茸のグラタンを添えて
マデラソースと共に
フロマージュブランのムースと季節のフルーツ
ピスタチオアイスと香り豊かな苺のクーリーと共に
コーヒー
パン

Regular 9,600円 西洋料理ブッフェ (30名様より)

サラダオードブル各種盛り合わせ
サンドウィッチ セレクション
白身魚とライスコロッケとオニオンリングの
3種揚げ物盛り合せ
メバルのオープン焼き アーモンドとケッパーの
焦がしバターソース
豚肩肉のロースト ニンニクとタイムの香り
ハチミツ風味のソース
鶏腿肉の唐揚げとポテトフライの盛り合わせ
じゃが芋とマヨコーンピザ
本日のスパゲティ
スペシャルデザート
コーヒー

Special 12,700円 西洋料理ブッフェ (30名様より)

バリ風オードブル各種盛り合わせ
ソーセージ盛り合わせと各種ピクルス添え
サンドウィッチ セレクション
キスのカダイフ巻きと小海老の春巻き アジアンソース
鯉のロースト キャベツのブレゼと焦がしバターソース
牛リブローズ肉の網焼きステーキとガーリックピラフ
タンドリーチキンのロースト 温野菜添え
豚肩肉のピッツァオーラ キャベツ添え
特製デミグラスソース
グレイス特製カルカッタカレーライス
ソーセージとハニーマスタードのオリジナルピザパイ
季節のフルーツ
スペシャルデザート
コーヒー

Premium 16,200円 西洋料理ブッフェ (30名様より)

小前菜各種取り合わせ
ソーセージ盛り合わせと各種ピクルス添え
ノルウェー産サーモンのディールマリネ
サンドウィッチ セレクション
グレイス特製サーモンのパイ包み焼きソースシロン
鯉のロースト キャベツのブレゼと焦がしバターソース
季節の魚介類 ブイヤベース
豚肩肉のピッツァオーラ キャベツ添え
特製デミグラスソース
国産牛背肉の網焼き グレービーソース
西洋わさびと温野菜添え
鴨胸肉のグリエ シェリービネガー風味の蜂蜜ソース
グレイス特製ビーフカレーライス
季節のフルーツ
スペシャルデザート
コーヒー

※食材の仕入状況やご利用人数により、一部内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

Gift Box ギフトボックス

グレイスホテルのオリジナルギフトです。記念品としてご活用ください。
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 (10個入り)

プレーン5個 / チョコ5個
幅245mm×奥行190mm×高さ40mm

【特別価格】2,400円(税込)



横浜フィナンシェ & レアチーズショコラ
詰め合わせセット

プレーン4個 / チョコ4個 / レアチーズショコラ3個
幅350mm×奥行175mm×高さ40mm

【特別価格】3,320円(税込)



グレイス特製カレーセット (2種類)

カルカッタカレー×1個 / ビーフカレー×1個
幅137mm×奥行206mm×高さ40mm

【特別価格】2,500円(税込)

※賞味期限3週間以上の商品をご用意いたします。

※賞味期限3ヶ月以上の商品をご用意いたします。

Lunch Box ランチボックス

会議や法事、小規模宴会など
様々なご用途で
ご利用いただけます



お弁当
3,107円～

※上記にはサービス料、消費税が含まれております。

2025年3月現在価格