

Party Plan²⁰²⁶

パーティープランのご案内

2026.4.1^{wed} ▶ 2027.3.31^{wed}

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お過ごしいただけます



Regular 9,800円
卓上盛合せ or ブッフェ



Special 12,800円
コース or ブッフェ



Premium 16,500円
コース or ブッフェ

西洋料理 & ドリンクセット〈スタンダード〉付きプラン

※ 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

Drinkset Customize 以下 A～C をチョイスしてプランと組み合わせることも可能です

スタンダード 2,700円

プランに含まれております

- ・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

ソフトドリンクのみのセットとなります

アルコールチョイス

- 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
- ノンアルコールワイン (赤・白) 1本 5,060円
- ・ジンジャーエール
- ・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
- スパークリングワイン 1本 5,692円

※ 仕入れの状況により価格を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。





Regular 卓上盛合せ形式 9,800円

パリジャン・オードブル3種盛り合わせ
ミネストローネスープ ピストウの香り

白身魚のムニエルスパイス風味
トマトとCHEDDARチーズのアンサンブル
アボカドタルタルソースを添えて

ローストポーク アルザス風ポテト添え
シナモン風味のアップルコンポート
甘酸っぱいソースで

小海老入りドライカレー
ココナッツ風味

アールグレイのパナコッタ
フレッシュオレンジを添えて

コーヒー



Special コース 12,800円

北海道産鮭テリース
有頭海老と烏賊のマリネ
彩り野菜のサラダ添え オーロラソース
金目鯛のヴァプールと魚のクネル 茸添え
オマール海老のビスク
フレッシュハーブと共に

牛フィレ肉のロティー
バルサミコ酢とジェノベーゼの2種ソース

黄金色のアプリコットタルトと
キャラメルアイス
バニラ香るアングレーズソース

コーヒー

パン



Premium コース 16,500円

8種野菜の水玉モザイクと
ピスタチオ香る魚介類のシンフォニー
トマト・グリーンペッパー・カリフラワー
3種の味わい

椎茸とポルチーニのロワイヤル
シャンピニオンのヴァレーテを注いで

真鯛のボワレと貝類のアンサンブル
貝の旨味を利かせたブルブランソース

グラニテ・デュ・ジュール

国産牛フィレ肉のグリルとじゃが芋のショーソン
トンカ豆香るマデラ酒ソース

ガトーオペラと季節の果実
グラス・ア・ラ・ヴァニユ

コーヒー

パン

Regular ブッフェ 9,800円

季節野菜サラダと
オードブルアソートメント

サンドウィッチセクション

もちもち食感のクリームチーズ入り
じゃが芋のフライ

白身魚のムニエル長葱とオリーブ風味
甲殻類のソース

豚肩肉のローストローズマリー風味
シェリービネガーと蜂蜜のソース

鶏腿肉の唐揚げとポテトフライの
盛り合わせ

ベーコンと玉蜀黍のオリジナルピザ

本日のスパゲティ

スペシャルデザート

コーヒー

Special ブッフェ 12,800円

オードブル各種盛り合わせ

ソーセージ盛り合わせ

サンドウィッチセクション

南瓜のクリームスープ

北海道産サーモンのフライ チーズ風味
柚子胡椒タルタルソース

メバルのオープン焼きとグリル野菜
バルサミコソース

牛サーロインの網焼きステーキ 山葵ソース

鶏腿肉の唐揚げとポテトフライの盛り合わせ

豚肩肉のロースト ローズマリー風味
シェリービネガーと蜂蜜のソースと
ソーセージグリルの盛り合わせ

グレイス特製カルカッタカレーとライス

ベーコンと玉蜀黍のオリジナルピザ

スペシャルデザートとプチフルーツ

コーヒー

Premium ブッフェ 16,500円

小前菜の取り合わせ

ソーセージ盛り合わせ

生ハムと小海老 トマトのカプレーゼ

サンドウィッチセクション

ブルギニョンバターと魚介類のオープン焼き

ノルウェーサーモンと貝類のロティ
完熟トマトのフォンデュ

豚肉のポビエット トマト煮込み

国産牛背肉の網焼き山葵ソース

鴨胸肉のロースト 柚子風味
シーブルソース

グレイス特製ビーフカレーとライス

本日のお任せスパゲティ

季節のフルーツ

スペシャルデザート

コーヒー

※食材の仕入れ状況や人数により、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

グレイスホテルのオリジナルギフトです
記念品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)



横浜フィナンシェ

10個入り
プレーン5個/チョコ5個

特別価格 2,800円 税込

賞味期限3週間以上の商品をご用意いたします。
※1箱から承ります



グレイス
特製カレーセット

2種類 ・カルカッタカレー×1
・ビーフカレー×1

特別価格 2,500円 税込

賞味期限3ヶ月以上の商品をご用意いたします。
※1箱から承ります

Lunch Box

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 3,162円 税込

※上記にはサービス料、消費税が含まれます ※5個から承ります