

# party plan

パーティープラン

ご趣旨に応じて和・洋選べるプラン  
ビュッフェ・コースどちらもご用意がございます



## Buffet Plan 8,470円(税・サ込)

### Buffet

ローストポークと旬野菜の冷製  
備長マグロの炙りカルパッチョ  
グリルベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ  
トスカーナ風 オリーブマリネ

本日のパスタ "カプリチョーザ"  
本日のバゲット・ピッツァ  
旬魚のフリットミスト レモン添え  
ハーブチキンのオープン焼き  
スパイシーポテト  
旬魚のソテー ポルツァーノ風  
牛タンの生姜煮 旬菜添え

赤海老と旬菜の天ぷら  
もり蕎麦  
枝豆とお揚げの炊き込み御飯

パンナコッタと柑橘のマリネ  
トルタ・カプレーゼ  
抹茶と小豆のシュークリーム

### Buffet Option

- 天ぷら屋台 ¥1,815  
(海老、定番野菜3品)
- パルミジャーノリゾットライブ ¥1,815  
(トリュフリゾットの場合は更に+¥1,210)
- トマホークステーキ1台 ¥30,250
- 寿司桶 ¥1,936  
(赤身、白身、カンパチ、穴子)
- 食後のおつまみ ¥2,420  
(大皿提供/ナッツ、オリーブ、チーズ、  
チョコレート、などのフィンガーフード)

## Course Plan 12,100円(税・サ込)

### Italian Course

前菜3種盛り合わせ  
・鮮魚のカルパッチョ レモンのヴィネグレット  
・生ハムとルッコラ  
パルミジャーノのインサラータ  
・チェリーモッツアレラとブチマトの  
マリナーティ

鶏もも肉のロースト  
アル・ボスカイオーラ

イワシと深谷ねぎのスパゲティーニ

甘鯛のクロッカント  
海老のクリームソース

黒毛和牛サーロインのグリル  
サルサヴェルデ

デザート盛り合わせ  
・バスク風チーズケーキ  
・赤い果実のマリネとマスカルポーネのジェラート

## Course Plan 8,470円(税・サ込)

### Italian Course

備長マグロの炙り厚切りカルパッチョ  
バルサミコのヴィネグレットソース

小海老とズッキーニのパン粉揚げ  
ポルツァーノ風

鶏もも肉と旬菜のトマトラゲーペンネ

甘鯛のクロッカント 帆立のクリームソース

牛サガリのハーブグリル サルサヴェルデ

デザート盛り合わせ  
カッサータ・シチリアーナ マチエドニア

牛サガリから変更 +1,452  
オーストラリア産ブラックアングスの  
フィオレンティーナ

牛サガリから変更 +2,178  
国産経産牛フィレ肉の  
フィオレンティーナ

### 和食料理コース

前菜盛り合わせ五種

鴨馬鈴薯饅頭椀

御造里三色

鯖柚庵焼  
蕪みぞれ餡 舞茸天婦羅 酢取茗荷

帆立霰揚げ 獅子唐 檸檬

牛牛蒡御飯 赤出汁 香の物

抹茶とホワイトチョコレートのバスクチーズケーキ  
旬果実の吹き寄せ

鯖柚庵焼から変更 +1,452  
甘鯛うろこ焼き 旬菜天麩羅 酢橘

鯖柚庵焼から変更 +1,573  
国産経産牛フィレ肉の網焼き 実山椒醤油

牛フィレ肉追加 +2,783  
国産経産牛フィレ肉の網焼き 実山椒醤油

## Free Drink 3,025円(税・サ込)

ビール(キリン ハートランド)、レモンサワー、麦焼酎(琥珀の夢)、芋焼酎(黒霧島)、ウイスキー(デュワーズホワイトラベル)、  
ワイン 赤・白(オーストリア)、ウーロン茶、オレンジジュース

■上記プランは30名様よりパーティー会場にてご利用いただけます ■お米、その他食材の産地についてはお気軽にお声がけ下さい  
■お料理の内容はサンプルでございます。季節や食材の入荷状況によって内容は予告なく変更いたします ■上記プランは消費税・サービス料10%が含まれます  
■会場のご利用時間は2時間です。会場使用料は別途費用を頂戴しております  
■上記のメニューはお持ちのアレルギーにより変更となる場合がございます

THE MARK  
GRAND HOTEL