

# 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



## THE MARK GRAND HOTEL

### 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 "カプリチオーザ"  
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  
スパイスポテト  
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

モンブラン  
パンナコッタ ライチフランボワーズのジュレ  
抹茶のチーズケーキ

### 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グー 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

カタラーナ/  
洋梨のコンポート ハーブシャーベット

### Free Drink 3,025円 (税・サ込)

ビール (麒麟 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

#### 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)

#### 和食料理コース

前菜五種盛り合わせ

鴨馬鈴薯饅頭椀  
焼葱 青身 柚子

御造里三色  
ラディッシュ 紅芯大根 大葉 山葵

鱈袖庵焼  
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

抹茶のチーズケーキ  
柿のマリネ 柚子のジュレ

### 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  
プチト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

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

■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ください  
■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  
■上記金額は消費税・サービス料10%を含みます ■会場使用料は別途費用を頂戴しております

THE MARK  
GRAND HOTEL

