

2026年パーティープラン Party Plan at Grand Prince Hotel Hiroshima

デラックスプラン 1名さま ¥11,500

宴会場メニュー

スッフェメニュー

- 蒸し鶏と彩り野菜のサラダ シーザードレッシング ● 小イワシと白身魚フライ 安芸紫タルタルソース ● 前菜盛り合わせ
- ハム・チーズ・ポテトの具沢山サンドウィッチ ● サーモン味噌マヨ焼き ● チキンオープン焼き デミマスタードソース
- 塩麹マリネのポークシャリアピンソース ● 牛肉の赤ワイン煮 温野菜添え ● ビーフカレードリア ● 穴子めし ● かき揚げうどん
- 小海老チリソース煮 ● 五目あんかけ焼きそば ● デザート5種盛り合わせ ● コーヒー ● 紅茶

卓盛メニュー

- スモークサーモンのスモークロー＆ポークパテ ピンチョス ● 蒸し鶏と彩り野菜のシーザーサラダ
- 水餃子入り中華スープ ● ポークスペアリブ＆牡蠣フライ 安芸紫タルタルソース
- 海老のチリソース煮 ● 牛ほほ肉のブレゼ 赤ワイン風味 温野菜添え
- 穴子と刻みガリのちらし寿司 ● 赤だし ● ムース・オ・ショコラ ● コーヒー



コースメニュー

- 牡蠣コンフィ 生ハム巻きとポークパテ ピンチョス ● お造り盛り合わせ
- ひろしまハーブ鶏とキノコのパイ包み焼きスープ ● 赤魚の釜焼き 四川ソース
- 牛ほほ肉のブレゼ 赤ワイン風味 トリュフマッシュと共に ● 穴子めし ● 赤だし
- いちごのモンブラン アングレーズソース ● コーヒー

レストランメニュー

ステーキ&シーフード ポストン

卓盛メニュー

- シーフードヴァリエ ラビゴットソース ● ニース風サラダ ● チキンフリット&トリュフフライドポテト ● 鮮魚のポワレ 白ワインソース
- ビーフシチュー ● シーフードドリア ● ムース オ ショコラ ● パン ● コーヒー

コースメニュー

- アミューズ2種 ● サーモンとジャガイモのルーレ 瞬間スモーク ● 季節の野菜スープ ● スズキのポワレ 白ワインソース
- 牛肉のロースト ジンジャー風味のシャリアピンソース ● いちごのモンブラン アングレーズソース ● パン ● コーヒー

中国料理 李芳

卓盛メニュー

- 中華前菜4種盛り合わせ ● 干し貝柱入りフカヒレスープ ● 蒸し点心3種盛り合わせ ● ひろしまハーブ鶏もも肉の香味ソース仕立て
- 海老のチリソース煮 ● 真鯛の広東風蒸し 青菜添え ● 五目あんかけ焼きそば ● 杏仁プリン ● 胡麻団子

コースメニュー

- 中華前菜4種盛り合わせ ● 干し貝柱入りフカヒレスープ ● 海老とホタテと彩り野菜の蒲刈藻塩炒め ● 真鯛の広東風蒸し 青菜添え
- ひろしまハーブ鶏もも肉の香味ソース仕立て ● 五目あんかけ焼きそば ● 杏仁プリン ● 胡麻団子

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。 ※お米は国産米を使用しております。 ※写真はイメージです。 ※器は変更になる場合がございます。

※当ホテルは安全・安心の観点から、スチーム処理された牡蠣を使用しております。