

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

プレミアムプラン 1名さま ¥13,500

宴会場メニュー

スッフェメニュー

- 和洋前菜盛り合わせ ●生ハム・モッツアレラ・トマトのカプレーゼバーガー ●蒸し鶏と彩り野菜のシーザーサラダ
- 冷製牡蠣スチーム ●小イワシと白身魚フライ 安芸紫タルタルソース ●牛肉のロースト レフォールソース
- 真鯛と魚介類のアクアパッツァ仕立て ●握り寿司 ●山椒風味の照り焼きチキン ●天婦羅盛り合わせ ●一口そば
- 点心盛り合わせ ●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

- 中華前菜3種 ●スモークサーモンとアボカドのサラダ 広島レモンドレッシング
- お造り盛り合わせ ●牡蠣のコンソメロワイヤル ●海老のチリソース煮
- 瀬戸内真鯛とキノコのオイル包み焼き
- 牛サーロインステーキ ジンジャー風味シャリアピンソース ●握り寿司 ●赤だし
- 和栗のモンブランタルト ●コーヒー



コースメニュー

- 中華前菜盛り合わせ ●お造り盛り合わせ ●牡蠣のコンソメロワイヤル
- 瀬戸内産真鯛と海老カダイフ巻き サフラン香るヴァンブランソース
- 牛サーロインステーキ 和風胡麻ソース ●握り寿司 ●赤だし
- 抹茶のテリーヌショコラ 広島レモンのクリームを添えて ●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

- オードブルヴァリエ ●シーザーサラダ ●チキンフリット&牡蠣フライ&トリュフフライドポテト
- 鮮魚のポワレ サフランソース ●牛肉のロースト マスタードマデラワインソース ●ペスカトーレ フェットチーネ
- 和栗のモンブランタルト ●パン ●コーヒー

コースメニュー

- アミューズ3種 ●真鯛のカルパッチョ オレンジジュレ 大長みかんのエスプーマ ●牡蠣クラムチャウダー パイ包み焼き
- マトウダイのポワレ ブールブランソース ●牛肉のロースト グレービーソース トリュフマッシュポテト添え
- 抹茶のテリーヌショコラ 広島レモンのクリームを添えて ●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 ●フカヒレと山海の味覚入り蒸しスープ ●北京ダック クレープ包み
- 海老とイカ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
- 穴子入り五目おこわ 蓮の葉蒸し ●杏仁プリン ●胡麻団子

コースメニュー

- 中華前菜5種盛り合わせ ●フカヒレと山海の味覚入り蒸しスープ ●ホタテと海老と彩り野菜の蒲刈藻塩炒め
- 真鯛の広東風蒸し 青菜添え ●国産牛肉と彩り野菜のブラックビーンズ炒め ●穴子入り五目おこわ 蓮の葉蒸し
- 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。