Grand Prince Hotel Hiroshima

2027年パーティープラン

Party Plan at
Grand Prince Hotel Hiroshima

プリンスプラン　1名さま　￥9,500

宴会場メニュー

ブッフェメニュー

●生ハムと野菜のピンチョス　●ミックスサンド　●ひろしまハーブ鶏の冷製葱ソース　●ピザ マルゲリータ
●鶏もも肉の山椒焼き　●じゃが芋とハーブソーセージのリヨン風　●サーモントラウトのポワレ アロマートソース
●ローストポーク ポリネシアンソース　●点心２種　●ビーフカレー　●なめこそば　●デザート４種　●コーヒー

卓盛メニュー

●チキンガランティン・サーモンフュメのカナッペ
●海の幸のサラダ仕立て
●ベーコンと茸のキッシュ
●鶏もも肉のスパイス焼き
●牡蠣フライ（レモン・タルタルソース）
●ローストポーク 四川風ソース
●穴子入り巻寿司と稲荷寿司
●マンゴープリン ココナッツソース
●コーヒー



レストランメニュー

ステーキ&シーフード　ボストン

卓盛メニュー

●生ハムブーケサラダ　●スモークサーモンカルパッチョ仕立て　●フライ盛り合わせ（唐揚げ・トリュフポテト）
●鮮魚のポワレ バジルトマトソース　●瀬戸内六穀豚のグリエ シャリアピンソース
●シーフードクリーム フェットチーネ　●パン　●デザート　●コーヒー

中国料理　李芳

卓盛メニュー

●蒸し鶏入りサラダ ピリ辛胡麻ソース　●春巻・揚げ餃子　●蒸し点心３種盛り合わせ　●豚肉の沙茶醤炒め
●海老のチリソース煮　●白身魚の甘酢あんかけ　●牛肉と彩り野菜の細切りあんかけ焼きそば
●杏仁プリン・ゴマ団子

※当施設で提供する飲食物の食物アレルギー対応につきましては、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。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。
※広島県産牡蠣の供給状況により、広島県産以外の牡蠣を使用する場合がございます。