Grand Prince Hotel Hiroshima

2027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　￥12,000

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　●真鯛のカルパッチョ 彩り野菜添え　●ベーコンとほうれん草のキッシュ　●大豆ミートと野菜のペンネ
●白身魚の米粉揚げ 油淋ソース　●じゃが芋とハーブソーセージのリヨン風　●サーモンポワレ ポームムースリーヌ焼き
●ローストビーフ 和風ソース　●鶏もも肉と茸のフリカッセ　●チンツーワン　●巻寿司と稲荷寿司　●なめこそば
●デザート４種　●コーヒー

卓盛メニュー

●鴨テリーヌ オレンジ風味 ビーツのフムス海老添え　●サーモンマリネ ディル風味
●鰆の蕪蒸し 茸あんかけ　●真鯛のポワレ アロマートソース
●チンツーワン　●牛肉のカットステーキ シャリアピンソース　●ひろしまハーブ鶏出汁茶漬け
●キャラメルムース　●コーヒー





コースメニュー

●アミューズ・グール　●真鯛のマリネ サラダ仕立て　●瀬戸内六穀豚のスープ仕立て
●サーモンスチーム レモンクルート焼き　●牛肉の煮込み 赤ワイン風味 温野菜添え　●焼き鯛茶漬け
●オレンジムース フルーツ添え　●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

●シーザーサラダ　●鮮魚カルパッチョ　●フライ盛り合わせ(オニオンフライ・鶏の唐揚げ・トリュフポテト)
●鮮魚のポワレ 白ワインソース　●牛肉のロースト 和風ソース　●ペスカトーレ フェットチーネ　●パン　●デザート　●コーヒー

コースメニュー

●鮮魚カルパッチョ　●季節のポタージュ　●マトウダイのポワレ ハーブ香るブールブランソース　●牛肉のロースト マデラワインソース
●パン　●デザート　●コーヒー

中国料理　李芳

卓盛メニュー

●中華前菜３種盛り合わせ(中華クラゲ・蒸し鶏 葱生姜ソース・チャーシュー)　●紅ズワイ蟹入りフカヒレスープ　●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　●真鯛の広東風蒸し 青菜添え　●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・台湾カステラ

コースメニュー

●中華前菜３種盛り合わせ(中華クラゲ・蒸し鶏　葱生姜ソース・チャーシュー)　●紅ズワイ蟹入りフカヒレスープ
●海老と甲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　●国産牛肉と彩り野菜の細切り炒め
●豚角煮入り中華おこわ 蓮の葉蒸籠蒸し　●杏仁プリン・ゴマ団子・台湾カステラ

※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。