Grand Prince Hotel Hiroshima

2027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　￥15,000

宴会場メニュー

ブッフェメニュー

●野菜のフォンダン　●ポークリエット　●サーモンマリネ ディル風味　●お造り盛り合わせ
●真鯛のポワレ アロマートソース　●牡蠣フライ（レモン・タルタルソース）　●茶碗蒸し 茸あんかけ
●ローストビーフ 赤ワインソース　●ひろしまハーブ鶏と茸のフリカッセ　●五目あんかけ焼きそば　●海老のチリソース煮
●巻寿司２種　●かき揚げそば　●デザート４種　●コーヒー

卓盛メニュー

●中華前菜３種盛り合わせ　●広島サーモンのマリネ ディル風味
●魚介類の野菜蒸し 茸あんかけ　●真鯛のスチーム レモンクルート焼き
●国産牛ロースのロースト 西洋わさびソース　●握り寿司　●赤出汁
●レアチーズケーキ　●コーヒー





コースメニュー

●和洋中前菜　●サーモンと帆立貝のマリネ ディル風味
●ひろしまハーブ鶏のスープ 五香風味　●真鯛のソテー 純米酒を使ったクリームソース
●国産牛ロースのポワレ 西洋わさびソース　●握り寿司　●赤出汁
●ティラミス ストロベリーソース　●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

●シーフードサラダ　●コールミートバリエ　●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 ブールブランソース　●国産牛のロースト 赤ワインソース　●焼きカルボナーラ
●パン　●デザート　●コーヒー

コースメニュー

●ズワイ蟹のタルタル　●季節のポタージュ　●真鯛のポワレ 広島県産小松菜の黒米リゾット ブールブランソース
●グラニテ　●国産牛のロースト ポテトカップ添え トリュフソース　●洋風お茶漬け　●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）　●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 蟹爪フライ添え　●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
●牛肉の柔らかブラックビーンズ煮込み　●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

コースメニュー

●旬の味覚入り中華前菜５種盛り合わせ　●フカヒレと山海の味覚入り蒸しスープ
●北京ダック クレープ包み 蟹爪フライ添え　●真鯛の広東風蒸し 青菜添え　●国産牛肉の黒胡椒炒め 彩り野菜添え
●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。　※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。