



お一人様価格

7,500円
コース

- ◆アボカドと小海老のサラダ
- ◆お刺身の盛り合わせ
- ◆真鯛の煮付け 新じゃが揚煮

◆メイン1 ①目鯛のハーブロースト サフランソース
OR
②豚肉の西京焼き

◆メイン2 ③牛肉のタタキ 針野菜
OR
④牛ランプステーキ ペッパーソース

- ◆蟹ちらし寿司 お味噌汁
- ◆朝採れ苺とベルギー産ホワイトチョコのムース

デザートオプション

+ 500円 桜のガトー仕立て
メロンのヨーグルトソース添え

+ 800円 デザートビュッフェ

※写真は8名分のお料理になります



豚肉の西京焼き



牛ランプステーキ
ペッパーソース



桜のガトー仕立て
メロンのヨーグルト添え

春の宴会プラン

2024

3/1金 → 5/31金

予約制 5日前迄

10名様より承ります

※表示価格は税込価格となります

お一人様価格

6,000円
コース

- ◆和食前菜
- ◆魚介のテリーヌ
- ◆お刺身の盛り合わせ

◆メイン1 ①舌平目のワイン蒸し
OR
②自身魚のレモンペッパー風味

◆メイン2 ③牛肉のグラタンミロトン風
OR
④豚肉の香草パン粉焼き

- ◆筍と菜の花の混ぜご飯 お味噌汁
- ◆花芽吹く春香る桜プリン

デザートオプション

+ 500円 苺と桜のパナコッタ
桜ゼリーと季節のフルーツ

+ 800円 デザートビュッフェ



※写真は8名分のお料理になります



自身魚の
レモンペッパー風味



豚肉の香草パン粉焼き



苺と桜のパナコッタ
桜ゼリーと季節のフルーツ

選べるフリードリンク

お一人様
A.コース 2,500円

お一人様
B.コース 3,000円

ドリンクメニュー詳細は、裏面をご覧ください

フリードリンクメニュー

A. コース

お一人様 2,500 円

アルコールドリンク

- ◆ ビール
- ◆ 焼酎 (芋・麦)
- ◆ ウイスキー (角)
- ◆ 日本酒 (燗・冷)
- ◆ ワイン (赤・白)
- ◆ レモンサワー
- ◆ グレープフルーツサワー

ソフトドリンク

- ◆ ノンアルコールビール
- ◆ オレンジジュース ◆ ウーロン茶
- ◆ ジンジャーエール ◆ コーラ

B. コース

お一人様 3,000 円

アルコールドリンク

- ◆ ビール ◆ 焼酎 (芋・麦)
- ◆ ウイスキー (シーバスリーガル)
- ◆ 日本酒 (燗・冷)
- ◆ ホテルオリジナルワイン (赤・白)
- ◆ レモンサワー
- ◆ グレープフルーツサワー
- ◆ 梅酒 ◆ 吟醸酒 ◆ カクテル3種

ソフトドリンク

- ◆ ノンアルコールビール
- ◆ オレンジジュース ◆ ウーロン茶
- ◆ ジンジャーエール ◆ コーラ
- ◆ ノンアルコールカクテル1種

※フリードリンクは2時間制となります
※価格は税サ込価格となります

春のテイクアウト弁当

328×117×100 (mm)

🌸 予約制 5日前迄

🌸 5個から承ります

3,500 円 (税込)

- 🌸 前菜 (玉子焼き 海鮮春巻き 一口昆布巻き 鶏松風 有頭海老塩茹で 三色団子 華蓮根 枝豆)
- 🌸 煮物 (真鯛煮付け 大根 新じゃがが揚煮 菜の花)
- 🌸 揚物 (天麩羅 (真鯛 海老 旬の野菜三点) 檸檬 塩)
- 🌸 焼物 (鱈の照り焼き 染め卸し 紅白はじかみ 青梅チーズ)
- 🌸 ご飯 (箱の炊き込みご飯 菜の花 香の物)

※仕入れの状況により、一部内容が変更になる場合がございます



Hotel Grand Fuji

〒416-0913 静岡県富士市平塚本町 8-1

ご予約・お問合せ /

フリーダイヤル 0120-561-063

TEL 0545-61-0360 FAX 0545-61-8564



公式LINE



公式HP