

ホテルグランド富士

忘新年会 プラン

2025 11 / 1 (土)

2026 2 / 28 (土)

- ◆ 会場使用料無料
- ◆ 予約制 5日前迄
- ◆ 10名様より承ります
- ◆ 着席・立食形式共に対応可能

選べるコース (着席形式・立食形式)
※ 詳細は裏面ににてご確認ください

お一人様
(税サ込)

◆ 7,000円 コース

◆ 9,000円 コース

選べるフリードリンク (120分制)

A ソフトドリンク
+ アルコール各種 お一人様 (税サ込) 2,500円

B 上記 A
+ 梅酒・吟醸酒 + カクテル お一人様 (税サ込) 3,000円

◆ アルコール ◆

ビール 日本酒 ウイスキー 焼酎 (麦・芋)
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 ◆

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

Hotel Grand Fuji

〒416-0913 静岡県富士市平垣本町 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



詳細はこちら



公式 LINE



インスタグラム



※写真は8名盛りのイメージとなります

お一人様価格

9,000円
コース

カリフラワームースとタコのマリネ
コンソメジュレとバジルソースと共に

的鯛のポワレ
様々な茸とベーコンのフリカッセを添え
シェリービネガーバターソース

牛フィレステーキ 黒胡椒香る赤ワインソース
マッシュポテトグラタンと秋野菜を添えて

和前菜5点盛り

握り寿司 (和楽房 尚庵)

お椀

アーモンドミルクプリン リンゴソース

お一人様価格

7,000円
コース

柿と鶏胸肉のピリ辛胡麻ソース
クリームチーズムースとカシューナッツと共に

的鯛のポワレ 様々な茸と
【荻野製茶】ほうじ茶香るナーージュソース

ローストビーフ 黒胡椒香る赤ワインソース
マッシュポテトグラタンと秋野菜を添えて

和前菜5点盛り

鮭ご飯

お椀

レアチーズプリン ゆずソース



※写真は8名盛りのイメージとなります

◆ 表示写真はイメージです仕入れ状況により
内容が異なる場合がございます

共通オプション料理各種



お一人様
+500円
椀子蕎麦



お一人様
+1,000円
寿司桶
(和楽房 尚庵)



お一人様
+1,000円
デザートビュッフェ
コーナー

※表示価格は税サ込料金となります