



冬の飲み放題付宴会コース

料理 + 2時間飲み放題
表示料金 お一人様 / 税金・サービス料込

5名様より

料理 全7品 **10,000円**

飲み放題Bコース付

- 本日のオードブル
豚トロの炙り焼きに彩り野菜を添えて
* 蟹つみれ入りコンソメロワイヤル
白甘鯛のウロコ焼き
柚子風味のブルーブランソース
* 国産麦豚フィレと牛サーロインの2種の味わい
* かき揚げ天入りおそば
* 本日のグラスデザート

料理 全6品 **8,500円**

飲み放題Aコース付

- 本日のオードブル
モエーケ(ソフトシェルクラブ)のフリット
タラと白子のムニエル
国産麦豚フィレのローストムータルドソース
* かき揚げ天入りおそば
* 本日のグラスデザート

料理 全6品 **7,500円**

飲み放題Aコース付

- 本日のオードブル
チキンのコンフィ バルサミソース
タラと白子のムニエル
国産ポークすね肉のフリカッセ
本日のお任せピラフ
* 本日のグラスデザート

*マーク付きのお料理は個人盛りです(その他の料理は盛込みスタイルとなります)

FREE
DRINK
飲み放題

Aコース

ビール、焼酎(甲・麦・芋)、ウイスキー、ノンアルコールビール、日本酒(冷酒を除く)、カクテル、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

Bコース

ビール、焼酎(甲・麦・芋)、ウイスキー、ノンアルコールビール、日本酒(冷酒を含む)、カクテル、ハウスワイン(赤・白)、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

冬の宴会コースメニュー
冬の贅沢コース

料理 全7品 **11,000円**

- 季節のおまかせオードブル
■ ブリのフレンチ風しゃぶしゃぶ
■ 蟹のつみれ入りコンソメロワイヤル
■ カリッと焼き上げた真鯛と大海老のシェフスタイル
■ 国産牛サーロインステーキソースヴァンルージュ
上里そだちの“侍うなぎ”とマグロと
炙りサーモンのお寿司
本日のお楽しみデザート

冬の宴会コースメニュー
フレンチ&イタリアンコース

料理 全7品 **8,800円**

- ピエモンテ生まれのバーニャカウダ
■ ブリのフレンチ風しゃぶしゃぶ
■ 蟹のつみれ入りコンソメロワイヤル
■ 白甘鯛のウロコ焼き
柚子風味のブルーブランソース
■ 牛フィレ肉のしっとり仕上げた低温ロースト
3種のパン
■ 本日のお楽しみデザート

5名様より

料理は[個人盛りスタイル]です

表示料金 お一人様 / 税金・サービス料込

OPTION
オプション

2時間飲み放題 Aコース お一人様 2,800円(税込)

ビール、焼酎(甲・麦・芋)、ウイスキー、ノンアルコールビール、日本酒(冷酒を除く)、カクテル、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

2時間飲み放題 Bコース お一人様 3,000円(税込)

ビール、焼酎(甲・麦・芋)、ウイスキー、ノンアルコールビール、日本酒(冷酒を含む)、カクテル、ハウスワイン(赤・白)、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

ご予算に応じてお料理をご用意することもできます。お気軽にご相談ください。

- 会場使用料は2時間無料です
- 駐車場は3時間無料でご利用いただけます
- お車を運転される方へのお酒類の提供はお断りいたします
- 飲み放題コースの焼酎・日本酒はホテル指定の物となります。
- 写真はイメージです

 埼玉グランドホテル 本庄

TEL 0495-21-2111

〒367-0041 埼玉県本庄市駅南2-2-1