

米沢支店

料金後納
郵便

ゆうメール



¥4,500卓盛りコース

卓盛りコース

料理長
おすすめ!

- ・初ガツオのカルパッチョ中華ソース
- ・竹の子とソフトシェルシュリンプのアヒージョ
- ・白身魚のパラフィン包み焼き
- ・季節の野菜の八宝菜
- ・豚肩ロースのトマトソース煮
- ・麻婆豆腐とつや姫
- ・デザート

おひとり様
税込 ¥4,500

7品

- ・冷菜3種
- ・新タマネギと魚介のマリネサラダ
- ・魚のフリット ビリ辛炒め
- ・鶏モモ肉の南乳焼き
- ・ちらし寿司と吸物
- ・デザート

おひとり様
税込 ¥3,500

6品

- ・冷菜
- ・小海老の四川唐辛子炒め
- ・お造り (マグロ・タコ・カンパチ)
- ・鰯のソテー そら豆クリームソース
- ・牛リブロースステーキ
- ・オニオンスライス添え
- ・五目あんかけ焼きそば
- ・デザート

おひとり様
税込 ¥5,500

7品

コロナ
期間限定

おひとり様+¥500で
料理を個別提供に変更可能!
※メニューの内容はおまかせになります

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。



歓迎会

春おすすめ
プラン

適用期間

2023.3.1

2023.5.31

グランドホクヨウ

TAKE
OUT!

オードブル

- ・豚肉の甘酢炒め
- ・海老チリ
- ・焼売
- ・春巻き
- ・牛肉の炒め
- ・有頭海老の四川炒め
- ・中華クラゲ
- ・よだれ鶏

3~4人前
税込 ¥4,500

¥3,500も
ご用意できます!

お祝い、お花見にも
おすすめです!



¥4,500 オードブル

TAKE
OUT!

折詰

- ・鰯のフキみそ焼
- ・中華色々
- ・ローストビーフ
- ・ちらし寿司
- ・魚のフリット甘酢餡
- ・えびホタテの
ガーリックバターソテー

1人前
税込 ¥4,500

¥3,500・¥5,500も
ご用意できます!

式典・会議後の
会食の代わりに
ぜひどうぞ!



¥4,500 折詰

フードオプション

女性が喜ぶプチスイーツがたくさん！

デザートビュッフェ (セルフコーヒー付)

10人前 税込 ¥7,000



写真はイメージです

ボリュームたっぷりでお腹也大満足！

満腹オプション (3種類から選べます)

10人前 税込 ¥6,000



カレーライス



ブラックガーリック炒飯



五目あんかけ焼きそば

飲み放題メニュー

ベースプラン

Base Plan [120分]

おひとり様(税込) ¥2,500

ショートタイムプラン

Short Time Plan [90分]

おひとり様(税込) ¥2,300

Alcohol アルコール

- ・ビール
- ・日本酒
- ・カクテル (2種)
- ・ハウスワイン (赤ワイン/白ワイン)
- ・ウイスキー (水割り/お湯割り/ロック/ハイボール/ジンジャーハイ/コークハイ)
- ・甲類焼酎 (水割り/お湯割り/ロック)
- ・芋焼酎 (水割り/お湯割り/ロック)
- ・こだわり酒場のレモンサワー

Non Alcohol ノンアルコール

- ・ノンアルコールカクテル (2種)
- ・ノンアルコールビール
- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャエール
- ・コーラ

ドリンクオプション

ベースプランに以下のプラン内容を追加いただけます

おいたま地酒プラン

おひとり様(税込) ¥700

厳選した山形の日本酒4種

TAKAHATA WINERY 堪能プラン

おひとり様(税込) ¥600

赤ワイン・白ワイン・スパークリングワインなど4種

スタンダードカクテルプラン

おひとり様(税込) ¥500

5つのペースから楽しめる種類豊富なカクテル20種

プレミアムソフトドリンクプラン

おひとり様(税込) ¥400

ノンアルコール・ビネガードリンク・100%ジュースなど11種

感染予防について
ご協力のお願い



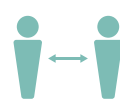
パブリック
スペースでの
マスクの着用



消毒液での
手指消毒



来館時・
利用時の検温



ソーシャル
ディスタンス
への配慮

お電話・HPより
ご予約ください



グランドホクヨウ



0238-22-1238

〔受付時間〕
9:00~18:00

グランドホクヨウ
ホームページ▶

