

Food Option □フードオプション



デザート
ビュッフェ
(1名様分)

700円(税・サ込)



花見団子

・みたらし・あんこ
・ずんだ・ごま

1本 180円(税・サ込)

※写真はイメージです。

本格中国料理コース

お一人様
(税込) **10,000円**

大切なお客様のおもてなし、親しい仲間との会食
ビジネスはもちろんプライベートなお祝いなど…
特別なひとときにおすすめです

本格的な中国料理のコースを米沢で楽しめます
伝統的な手法を大切にしながら、
新しいセンスを吹き込んだモダンな中国料理を
シェフが腕をふるい提供します
ご予算に応じてオリジナルのコースもご提案できます

〔メニューの一例〕
チャイニーズ冷菜4種盛り／オマール海老の四川唐辛子炒め
気仙沼産フカヒレの姿煮込み／祝い鯛の中国風カルパッチョ
トラパネのキヌサヤ芽包み極上上湯ソース
牛ヒレ肉のオイスターソース炒め果糖盛り
米沢牛入り四川麻婆豆腐たきたてのつやひめと共に
杏仁シャーベット

YouTube公開中！

ホクヨウの
中国料理を食す

Free Drink Plan

□飲み放題

ベースプラン BASE PLAN

120分 お一人様
(税込) **2,500円**

ショートタイムプラン SHORT TIME PLAN

90分 お一人様
(税込) **2,300円**

アルコール
ALCOHOL

- ビール
- 日本酒
- 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

春
限定

カクテル2種

ノンアルコール
NON ALCOHOL

- ノンアルコールビール
- 烏龍茶
- コーラ
- ジンジャーエール
- オレンジジュース

春
限定

ノンアルコールカクテル2種



※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。

ご予約・お問い合わせ／



グランドホクヨウ

Tel. (0238) 22-1238

〔受付時間〕9:00～18:00
〔休館日〕月曜日



米沢支店
料金後納
郵便
ゆうメール

Banquet de Printemps

春のご宴会・歓送迎会プラン
2024.3/1.fri - 2024.5/31.fri

春
爛漫

新たな出会い 新たなスタート
さあ、ホクヨウで
Let's パーティー



グランドホクヨウ



春のビュッフェプラン
Fleur de colz
フロアデコルサ
～菜の花～

フレンチ & アジアンビュッフェ

お一人様 **4,500円**
(消費税・サービス料・席料 込 / 20名様より承ります)

オードブル

スモークサーモン / ポークリエット / カリフラワーのムース
鹿肉と鴨肉のテリーヌ / プロシュート / フロマージュ
魚介のマリネ

サラダ

ニース風サラダ

魚介料理

サフラン風味のブイヤベース / 鰯のソテーラタチュ
竹の子と魚介のアヒージョ / 海老のチリソース煮

肉料理

ホクヨウ名物 厚切りローストビーフ / 豚肉の甘酢炒め

飲茶

肉焼売 / 海老餃子 / 韭菜頭 / 他3品

お食事

菜の花香る春キャベツとしらすのペペロンチーノ
炒飯 / 上海風焼きそば

苺づくしのデザートビュッフェ

苺のフリーズパイ / 苺のムースピスタチオ風味
カシスムースのケーキ苺ソース / ブランマンジェ

菜の花香る
春キャベツと
しらすの
ペペロンチーノ

春を
味わう！

ホクヨウ名物
厚切り
ろ〜び〜

一
押し！

*写真はイメージです。

苺づくしの
デザート
ビュッフェ

Platter Dinner

春のご宴会・歓送迎会・プラッターディナーコース



プラッターディナー

春風

Harukaze

お一人様 **6,500円**
(消費税・サービス料・席料 込)

鰯の桜味噌焼き
カリフラワーのムース 苺と帆立貝を添えて
海老のオリエンタル ハニーソース炒め
鰯のグリル 彩野菜と山椒のソース
牛ヒレ肉のボワレ ポートワインソース
桜海老とアサリのスパゲッティー
苺のパイ

プラッターディナー

息吹

Ibuki

お一人様 **5,500円**
(消費税・サービス料・席料 込)

3種の中華冷菜盛合せ
鯛と帆立貝の昆布メ トリュフ風味カルパッチョ
でっかい海老のチリソース
牛ヒレ肉のダイスカットステーキ 彩り温野菜を添えて
天ぷらとお蕎麦
苺とカシスのムース



プラッターディナー

新緑

Shinryoku

お一人様 **4,500円**
(消費税・サービス料・席料 込)

3種の中華冷菜盛合せ
庄内産鰯の炙りカルパッチョ
海老と春野菜のカシューナッツ炒め
豚バラ肉の中華風角煮
浅利温麺
ラズベリーブランムース

プラッターディナー

若葉

Wakaba

お一人様 **3,500円**
(消費税・サービス料・席料 込)

3種の中華冷菜盛合せ
魚介のマリネ サラダ仕立て
白身魚のフリット 甘酢炒め
チキングリル チャイニーズソース
春キャベツとしらすの Pasta
苺のムース ピスタチオクリーム

フルコースディナー

Full Course Dinner

シェフ特選 銘々盛りでのコース料理も承ります

お一人様 **7,500円**(税込)～

フルコースディナーで高級感のあるおもてなしが叶います
ご予算に応じてオリジナルメニューをご提案いたします



※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。