

フリードリンクプラン
Free Drink Plan
 飲み放題 120分
 お一人様(税込) **2,500円**

アルコール ALCOHOL

【レギュラーアイテム】

- 生ビール
- 日本酒
- ハウスワイン(赤・白)
- ウイスキー
- 甲類焼酎
- 芋焼酎

【サワー&カクテルBAR15種類】

夏限定!

- 巨峰サワー&カシスオレンジ
- ピーチサワー&ピーチウロン
- マンゴーサワー&マンゴーアップル
- シークワーサーサワー&シークワーサーオレンジ
- ライチサワー&ライチカルピス

●こだわり酒場のレモンサワー
 ●こだわり酒場のタコハイ
 ●男梅サワー
 ●グレープフルーツサワー
 ●さっぱりトマトサワー

ノンアルコールBAR12種類 NON ALCOHOL

●スタイルバランスシリーズ

機能性表示食品 食事の脂肪や糖分の吸収を抑える機能があることが報告されている難消化性デキストリン(食物繊維)を配合しています

- ノンアルコールレモンサワー
- ノンアルコールハイボール
- ノンアルコールグレープフルーツサワー
- ノンアルコールゆずサワー
- 完熟リンゴスパーク
- ノンアルコールシャルドネ白ブドウ
- ノンアルコールカシスオレンジ
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- コーラ
- ジンジャーエール
- ノンアルコールビール

サマーピュッフェプランと組み合わせて
 スタイルリッシュな立食パーティーがコーディネートできます

カクテルアワー
Cocktail Hour
 飲み放題 90分 立食スタイル
 お一人様(税込) **2,500円**

【スタイニーボトル ビール】

- バドワイザー
- ハイネケン
- アサヒスーパードライ

【スタイニーボトル カクテル】

- スミノフICEオリジナル
- スミノフICEレモン
- スミノフICEグレープ
- スミノフICEモスコミュール

【ワイン】

- スパークリングワイン(白・ロゼ)
- ハウスワイン(赤・白)

【ウイスキーBAR】

- ジャックダニエル
- ジョニーウォーカー
- 角
- ブラックニッカ

【ノンアルコール】

- ノンアルコールスパークリングワイン
- ノンアルコールワイン(赤・白)
- ノンアルコールビール
- スタイルバランスシリーズ
- ノンアルコールレモンサワー
- ノンアルコールハイボール
- ノンアルコールグレープフルーツサワー
- ノンアルコールゆずサワー
- 完熟リンゴスパーク
- ノンアルコールシャルドネ白ブドウ
- ノンアルコールカシスオレンジ
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- コーラ
- ジンジャーエール

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



※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。

米沢支店
 料金後納
 郵便

ゆうメール

夏のご宴会・ビアパーティープラン

SUMMER BEER PARTY

2024.6/1.sat - 2024.9/30.mon



Present!

5,500円以上の
 お料理プランをお選びの方に

ノンアルorお酒入り
**大人のかき氷
 プレゼント**



ひと味違う、カクテルベースの
 ちょっぴり大人なかき氷を
 グループ全員分プレゼントします。

※写真はイメージです。

グランドホクヨウ

SUMMER BUFFET PLAN



サマービュッフェプラン

— 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・席料含) 20名様より承ります

【オードブル】

パテドカンパーニュ / カプレーゼ / ビクルス
海老のマスタードマリネ / チーズムース / バケット

【肉料理】

茄子の肉味噌あんかけ
鶏肉とニンニクの芽の炒め
牛リブロースのグリル

【サラダ】

カリカリペーコンのシーザーサラダ

【お食事】

麻婆豆腐炊きたてのつや姫と共に
パスタボンゴレロッソ
冷たいラーメン

【魚介料理】

海老の香草焼き
スズキのポワレ赤ピーマンソース

【デザート】

季節のフルーツムース / フルーツゼリー
夏のフレッシュフルーツ盛合せ

PICK UP MENU



牛リブロースのグリル

牛リブロースを、シンプルな味つけで香ばしく焼き上げた一品。お肉の味を心ゆくまで堪能できる豪快なステーキです。



冷たいラーメン

暑い季節にもひんやりおいしく食べられる、山形県のご当地グルメ「冷たいラーメン」。あっさりした味わいで食もすすむ！



フルーツ & デザート

フレッシュなフルーツ盛り合わせと、目にも楽しいプチデザートで、楽しいパーティーをさらに盛り上げます。

Platter Dinner

大皿でワイワイ楽しむプラッターディナー



フレンチ&アジアンプラッター

蒼天
SOUTEN

お一人様 **6,500円**
(消費税・サービス料・席料含)

中華冷菜3種盛合せ
アボガドと鮭の夏野菜サラダ
海老の香草オイル焼きボンパイユネ
山形豚の四川炒め
国産牛サーロインローストのにぎり
タピオカ入り杏仁豆腐

デザートがおつまみか選べる！



フレンチプラッター
シーブリーズ
Sea Breeze

お一人様 **5,500円**
(消費税・サービス料・席料含)

- ◆平日と帆立貝のトマトソースマリネ
- ◆魚介のアヒージョメルバトースト添え
- ◆太刀魚のポワレタトゥユ
- ◆牛ハラムのグリルBBQソース
- ◆季節の冷製パスタ

Choice

プラッター
チーズの
カプレーゼ OR ナッツのタルト
& パニライス

量より質重視！大人の宴会はこれだ！



アジアンプラッター
昇竜
Shunryu

お一人様 **5,500円**
(消費税・サービス料・席料含)

- ◆棒棒鶏とクラゲの冷菜
- ◆夏野菜と魚介の唐辛子炒め
- ◆帆立貝の椒麻ソース
- ◆北京ダック風国産鶏のはちみつ香り揚げ
- ◆白胡麻香る冷し担々麺

葵 Aoi

フレンチ&アジアンプラッター

お一人様 **4,500円**
(消費税・サービス料・席料含)

- ◆豚ロースの冷しゃぶ四川辛いソース
- ◆海老と枝豆のあっさり塩炒め
- ◆イサキのソテーチミチュリソース
- ◆ポークスベアリップガーリック風味
- ◆盛岡風冷麺
- ◆瀬戸内レモンのレアチーズケーキ

虹 Niji

フレンチ&アジアンプラッター

お一人様 **3,500円**
(消費税・サービス料・席料含)

- ◆夏野菜のシーザーサラダとカプレーゼ
- ◆春雨の四川風煮込み
- ◆ソーセージ5種盛りポーツェマスタート
- ◆若鶏の香り揚げオリエンタルソース
- ◆柚子胡椒の冷しうどん
- ◆昭和レトロなサイダー風味ジュレ

シェフ特選フルコースディナー

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

銘々盛りでの
コース料理も
承ります

※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。 *写真はイメージです。