

SPRING BUFFET PLAN



春のビュッフェプラン
フレンチ& アジアンビュッフェ

お一人様 **5,500円**
(消費税・サービス料・席料込 / 20名様より承ります)

- 冷菜 エビパン/ブルギニヨンバター焼き
サーモンのマリネ
- サラダ 真鯛のカルパッチョ
さくら風味ドレッシング
- 魚介料理 旬の魚のポッシュェ クリームソース
- 肉料理 四川麻婆豆腐/豚肉の甘酢炒め
牛肉のグリル シャリアビンソース
- お食事 塩湯麺
蛤と桜エビのスパゲッティ
- デザート 春のデザート4種

○4,500円コース ○6,500円コース
もご用意しております。お問い合わせください。

※画像はビュッフェのイメージです

米沢支店
料金後納
郵便
ゆうメール

春のビュッフェプランと組み合わせて
スタイ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
- レモン ●グレープ

ワイン

- スパークリングワイン(白)
- ハウスワイン(赤・白)

ウィスキー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

オプションのご案内



10名様以上のご宴会は
送迎可能です。
(先着順ですのでご了承ください)



タレントの手配、
アトラクションの手配も
ご相談ください。



カラオケや、
屋台でのお料理提供などの
演出も承ります。

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



※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。

ご予約状況の
確認は
こちらから



グランドホクヨウ



動画で
宴会の雰囲気
確認したい場合は
こちらから

SPRING PARTY PLAN

春のパーティプラン

2025. 3.1 > 2025. 5.31



PLATTER DINNER

お一人様 **6,500円**
(消費税・サービス料・席料込)

- チャイニーズ冷菜二皿盛り
 - ・蒸し鶏肉の和え物
 - ・焼豚と白身魚の南蛮漬
- 庄内鱈のソテー サフランソース
- 蟹爪のフリット 甘酢唐辛子炒め
- 牛サーロインステーキ レホールソース
- つや姫の鯛めし
- マスカルポーネイチゴのムース

大皿でワイワイ楽しむ プラッターディナー

お一人様 **5,500円**
(消費税・サービス料・席料込)

- 春の旬彩
 - ・鮭の桜素味噌焼き
 - ・胡麻豆腐 梅ソース
 - ・白身魚の南蛮漬
- 湯引き鯛のカルパッチョ ハーブソース
- 小海老と春野菜のXO醤炒め
- 和牛リブロースのグリル
ブラックペッパーソース
- 五目あんかけ焼きそば
- フロマージュフレーズ
(チーズとイチゴのムース)



お一人様 **4,500円**
(消費税・サービス料・席料込)

- シーフードミモザサラダ / 桜海老と小海老のあっさり中華炒め
- 焼売三種 セイロ蒸し / 国産若鶏のグリル ブラックペッパーの香り
- あさりとサラダホウレン草のクリームパスタ / エッグタルト フルーツ飾り

※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。

ASSORTED SELECTION 銘々盛プラン

一品ずつお手元にお持ちする形式です。料理長が厳選した美味をどうぞお楽しみください。



お一人様 **7,500円**
(消費税・サービス料・席料込)

- チャイニーズ冷菜いろいろ
- 旬の魚介のカルパッチョ
- 蟹爪のフリット 四川唐辛子炒め
- 国産牛ロースト レホールソース
- 鯛茶漬
- タルトケーキとジェラート



お一人様 **12,000円**
(消費税・サービス料・席料込)

- カリフラワームース
- 帆立貝とコンソメジュレ
- チャイニーズ冷菜 六幸盛り合わせ
- 気仙沼産フカヒレの 極上白湯煮込み
- 金目鯛とオマール海老のメダイオン
サフランソース
- 和牛サーロインステーキ トリフソース
- 中トロ鮪の握り
- ガトーショコラとフルーツジェラート

FREE DRINK 一人様 2,500円 (消費税込)

通常プラン<120分>

レギュラーアイテム

- 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

ノンアルコール

- ノンアルコール
- ウーロン ●オレンジ
- コーラ
- ジンジャーエール

サワー&カクテルBAR16種

- こだわり酒場レモンサワー ●カシスオレンジ
- ゆずサワー ●ピーチウーロン ●りんごサワー
- チャイナブルー ●あんずサワー ●ライチサワー
- ピーチサワー ●マンゴーサワー ●巨峰サワー
- 男梅サワー ●トマトサワー
- 巨峰カルピス ●ゆずカルピス ●マンゴーカルピス

スタイルバランスシリーズ7種

- ハイボール ●レモンサワー ●シャルドネ ●カシオレ
- グレフルサワー ●完熟りんごサワー ●ゆずサワー

冷酒ハイグレードプラン<90分>

レギュラーアイテム

- 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

ノンアルコール

- ノンアルコール
- ウーロン ●オレンジ
- コーラ
- ジンジャーエール

100%ジュース

- 100%オレンジ ●100%グレープフルーツ

冷酒

- 東光 かるやか
- 香梅 みちのく山形

スタイルバランスシリーズ4種

- ハイボール ●レモンサワー
- シャルドネ ●カシオレ

ハイグレードカクテル10種

- ルジェクレームドカシスベース4種
- ルジェクレームドベシェピーチベース3種
- ビーフィータージンベース3種

