

米沢支店
料金後納
郵便

ゆうメール



想いもひらく春の宴
花ひらく季節
新しい出会い、
新しい門出

SPRING GASTRONOMY 2026

春 彩 祭

春のパーティープラン

2026.3.1 Sun. - 6.28 Sun

ご予約状況の確認はこちらから▶

グラフドホクヨウ
Grand Hotel



動画で宴会の雰囲気を
確認したい場合はこちらから▶



SPRING GASTRONOMY 2026

春彩祭

春のパーティープラン

2026.3.1Sun.- 6.28Sun

2026春のパーティープラン フュージョナルフルコース

春彩祭

～Spring Gastronomy 2026～



お一人様 **6,820円** (税別)

(サービス料・席料込／税込7,502円)

- そら豆ムース コンソメジュレ
- 中華風カルパッチョ 山椒の香り
- カサゴのソテー 蛤のナージュ仕立て

- 和牛サーロインロースト ホースラディッシュソース
- 本鮨の握り
- 莓のショートケーキ

プラン特典 1

会議会場費
曜日割 水・木 は
会場費

50% OFF

プラン特典 2

懇親会と同一会場
ご利用で
会議会場費

100% OFF

プラン特典 3

桜オブジェ
無料貸出



花見名目での宴会ご利用時

※上記特典は、30名様以上のご宴会ご利用の場合に適用されます。

2026春のパーティープラン プラッターディナー

THE HOKUYO

～グランドホクヨウ スペシャリテディナー～

お一人様 **5,910円** (税別)

(サービス料・席料込／税込6,501円)



- 本日のアミューズ四種
サーモンコルネ オニオンソース
ブリオッシュチーズテリーヌ ピンチヨス
ボイルシュリンプ スイートチリソース
生ハムとチーズのサラダ
- 若鶏のカシューナッツ炒め

- デカ海老のチリソース煮
- 牛サーロインのロースト
ホースラディッシュソース
- 鯛めし
- 莓のショートケーキ

2026春のパーティープラン 和ハイブリットディナー

花見会席 ～春香る和のしつらえ～

焼物までのメニューがお客様入場時に先上げされているお料理になります
開宴から20分以内に乾杯になるご宴会にお薦めしております



お一人様 **5,000円** (税別)
(サービス料・席料込／税込5,500円)

- 【先付け】 新玉葱と順才のジュレ掛け 胡麻豆腐 つの字海老添え
- 【造里】 旬魚の三種盛り 鰹・鯛松皮造り・甘海老
- 【焼物】 米茄子の米沢牛味噌田楽
- 【蒸し物】 豚肉と春野菜のせいろ蒸し
- 【揚げ物】 蟹クリームコロッケ
- 【食事】 山菜おこわ 生のりの味噌汁
- 【水菓子】 季節の水菓子

2026春のパーティープラン プラッターディナー

エクラ・プロッサム ～咲き誇る春の輝き～

和洋中いいとこどりのプラッターディナー
老若男女やご宴会主旨を問わず幅広くお楽しみいただけます



お一人様 **5,000円** (税別)
(サービス料・席料込／税込5,500円)

- 春の中華冷菜 三種盛合せ
- 帆立貝のブルゴーニュ風 バター焼き
- 海老とプロッコリーの ふんわり玉子炒め
- 牛肉の四川風スパイシー炒め
- サクラ海老と 菜の花のスパゲッティ 春香るオイルソース
- 莓のショートケーキ

2026春のパーティープラン プラッターディナー

フェット・プランタン ～春の宴～



お一人様 **4,090円** (税別)
(サービス料・席料込／税込4,499円)

- 中華冷菜 三種盛合せ
- 釜揚げしらすと 春野菜のサラダ
- 赤魚の香味揚げ 油淋ソース
- 若鶏グリル 粗挽き黒胡椒ソース
- 上海風焼きそば
- 莓のショートケーキ

Free Drink

お一人様 **2,270円** (税別) (税込2,497円)

通常プラン<120分>

レギュラーアイテム

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

サワー&カクテル

- レモンサワー ● 巨峰サワー ● 桃酒サワー
- 梅酒サワー ● りんごサワー ● 柚子サワー
- 柚子スプリッツァー ● アップルオレンジ

春プラン限定

- ほろよい3種(白いサワー・もも・期間限定品1種)
- ※内容は仕入れ状況により変更となる場合がございます

ノンアルコール

- ノンアルビール ● ウーロン茶
- オレンジジュース ● コーラ
- ジンジャーエール

ノンアルコールサワー&カクテル

- ハイボール ● レモンサワー
- シャルドネ ● カシオレ

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
- ウイスキー ● ハウスワイン(赤・白)
- 甲類焼酎 ● 芋焼酎

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
- ピーフィータージンベース3種
- ルジェクレームドベシェビーチベース3種

冷酒

- 東光 かろやか ● 香梅 みちのく山形

ノンアルコール

- ノンアルビール ● コーラ
- ウーロン ● オレンジ
- 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

ノンアルコールサワー&カクテル

- ハイボール ● レモンサワー
- シャルドネ ● カシオレ



Grand Maison Hokuyo

シェフ渾身のフルコースをお楽しみください。

フレンチ グランメゾン

お一人様(税別) **12,000円**
サービス料・席料 込税込13,200円

フレンチ グランメゾン 米沢牛付コース

お一人様(税別) **15,000円**
サービス料・席料 込税込16,500円

中国料理グランメゾン

お一人様(税別) **12,000円**
サービス料・席料 込税込13,200円

中国料理グランメゾン フカヒレ姿煮込付

お一人様(税別) **15,000円**
サービス料・席料 込税込16,500円

春のビュッフェプラン フレンチ & アジアンビュッフェ

ビジネスシーンや同窓会など幅広くご利用いただけます
ゲストの対流がありコミュニケーションを重視した
立食パーティーに適したスタイルのお料理です

お一人様(税別) **5,000円** ※20名様より承ります
(サービス料・席料 込/税込5,500円)

○4,090円コース ○5,910円コースも
ご用意しております。お問い合わせください。



※食べ放題ビュッフェではございませんのでご注意下さい。
※写真はイメージです。

カクテルアワー

飲み放題 90分 立食スタイル

お一人様(税別) **2,270円** (税込2,497円)

- スタイニーボトルビール&カクテルなどアルコール11種
- ソフトドリンク&ノンアルカクテルなど15種



Premium Free Drink

120分コース お一人様 **3,630円** (税別)
(税込3,993円)

レギュラーアイテム

- プレミアムビール(エビスビール)
- プレミアムウイスキーBAR
(ジャックダニエル、
ジョニーウォーカー、サントリー角)
- プレミアムワイン(赤・白)
- 中々(麦焼酎)
- 呂六(芋焼酎)
- 日本酒※idel提供

ハイグレードカクテル16種

- ルジェクレームドカシスベース4種
- ルジェクレームドペシェピーチベース4種
- ピーフィータージンベース4種
- ディタライチベース4種

ノンアルコールサークル&カクテル

- ハイボール
- レモンサワー
- シャルドネ
- カシオレ

冷酒

- 東光 からやか
- 米鶴 生彩
- 香梅 みちのく山形
- 錦爛 生貯蔵酒

100%ジュース

- オレンジジュース
- グレープフルーツ
ジュース
- アップルジュース

特典

無料送迎サービス

10名様以上のご利用で

無料送迎を賜ります

事前のご予約が必要です

置賜圏内
無料



グランドホクヨウ公式LINE

お得な情報を
発信致します。
是非ご登録下さい!



「友だち追加」から上のQRコードを
読み取りください。

※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。



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・火曜日

<https://www.grand-hokuyo.com/>

Full Course Dinner

大切なお取引先へのご接待、幹部会懇親会などのビジネスシーンで年祝い・誕生会などのお祝い事や、
仲間や家族とのご会食で小人数での会食から祝賀会まで幅広くご利用いただけます



アミューズ : カリフラワームースとオマールメダillon
オードブル : 真鯛と北寄貝のカルパッショ ハーブソース
スープ : オニオングラタンスープ
ポワソン : 鮭の炙りスマーキ シャンピニオンデュクセル
ヴィアンド : 和牛のローストレホールソース
デセール : ホワイトチョコのケーキとフルーツ
パンとバター

お一人様(税別) **7,500円** サービス料・席料 込
税込8,250円

お一人様(税別) **7,500円** サービス料・席料 込
税込8,250円

ご予約・お問い合わせ/