

PARTY PLAN

パーティープランのご案内

2018年4月1日(日)~2019年3月31日(日)



ホテル京阪 京橋 グランデが提案する料理とドリンクを組み合わせいただけるプランです。

Aプラン ¥5,000

洋風卓上盛合せ

メニュー一例

- ベーコンとじめじのキッシュ
- サヨリのカルパッチョ風
- 合鴨のスマーク
- 白身魚のパプール クリームトマトソース
- サーロインステーキ(インジェクション) 味噌ソース
- 茶碗蒸し
- 温 和そば 関西風だし
- 握り寿司
- プチケーキ

(※Aプランは日~木曜日のみとさせていただきます。)

Bプラン ¥6,500

洋風卓上盛合せ

メニュー一例

- 霜降り帆立貝 梅のソース仕立て
- お造り 2種盛り
- 海老と赤イカの天ぷら
- 白身魚の西京焼き
- サーロインステーキ(インジェクション) 味噌ソース
- 茶碗蒸し
- 温 和そば 関西風だし
- 握り寿司
- フルーツ
- プチケーキ
- コーヒー

Cプラン ¥7,000

洋風卓上盛合せとお箸のコース

メニュー一例

- 炙り帆立貝と焼き茄子のごまタレ
- お造り 3種盛り
- 蓮根鰻頭の和風あんかけ
- 鯛の西京焼き
- サーロインステーキ(インジェクション) 和風ソース
- 茶碗蒸し
- 温 和そば 関西風だし
- 握り寿司
- フルーツ
- プチケーキ
- コーヒー

+

上記のプランに、3種類ドリンクプランが選べます。

ベーシック

料理 + ¥1,800

ビール / ジュース / ウーロン茶
焼酎(麦・芋) / ウイスキー

スタンダード

料理 + ¥2,200

ビール / ジュース / ウーロン茶
焼酎(麦・芋) / ウイスキー / グラスワイン

バラエティ

料理 + ¥2,500

ビール / ジュース / ウーロン茶
焼酎(麦・芋) / ウイスキー / グラスワイン / 日本酒

※15名様以上でお申し込みくださいませ。 ※会場ご利用は2時間以内にてお願い致します。 ※30名様以上の場合、立食形式でも承ります。(洋風料理のみ) ※仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 ※食物アレルギーのあるお客様は予めお申し付け下さい。 ※メニューのご提供にあたっては、完全に分離された施設での調理ではない為、十分な注意を払っておりますが、調理器具・器材・手などを介したアレルギー物質の二次混入を否定できません。使用食材については製造元からの情報に基づいております。 ※表示料金は税金を含みます。 ※料理写真はイメージです。 以上予めご了承のほどお願い致します。

