

米沢支店
料金後納
郵便
ゆうメール

秋を再発見

2024
9/1.sun
▼
11/30.sat

秋のご宴会プラン



Autumn Plan 2024



Grand Hokuyo
グランドホクヨウ



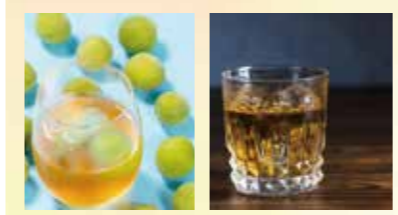
フリードリンクプラン
Free Drink Plan

飲み放題 120分

お一人様(税込) **2,500円**



- 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



アルコール Alcohol

【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

【サワー&カクテルBAR15種類】



秋限定!

- 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

オータム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
- 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】

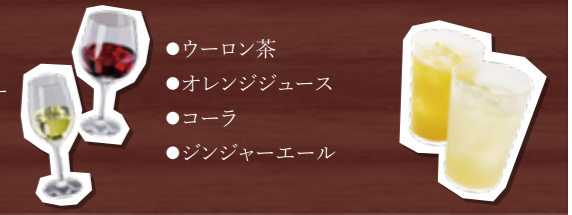
- スパークリングワイン(白・ロゼ)
- ハウスワイン(赤・白)

【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



ご予約・お問い合わせ / Grand Hokuyo 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。

AUTUMN BUFFET PLAN



大皿でワイワイ楽しむプラッターディナー
Platter Dinner

※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。

フレンチ&アジアンプラッター

桔梗
KIKYOU

お一人様 **5,500円**
(消費税・サービス料・席料含)

- 冷菜
サンマエスカベ
きのこのキッシュ
カンパチと庄内産キダイのスマーク サラダ仕立て
色々キノコと海鮮のオイスターソース炒め
カモメ肉のローストポートワインソース
炸醬麵
マンゴーのプディング

change menu



カモメ肉の
ロースト
ポートワイン
ソース

を

豚肉の
甘味噌炒め



に変更出来ます

NEW

ビュッフェプラン

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

4,500円以上でご予算に合わせてご提供いたします

- スモークサーモン / ローストポーク
カンパニュー / イカのフリット甘酢炒め
海老トースト / ビーフシチュー
海老のブルギニオンバター焼き
きのこフリットとかぼちゃサラダ
フルーツ / カットケーキ3種
炸醬麵 / 揚げ海老の塩炒め
豚肉の醤油煮 / 蟹のチャーハン

量を重視した内容にも変更できます

デザートをおつまみに変更できます



ビーフシチュー

4時間じっくりと煮込み、赤ワイン香る
デミグラスソースで仕上げてあります。



炸醬麵

山椒油の香りが鮮烈に広がる、汁なし
炸醬麵です。

前菜

三段スタンドに5種類の前菜を各テーブル
にご用意いたします。小分けにしてあり
取りやすく、buffetスタイルの中で
乾杯と同時に料理を取りに行かなくて
も大丈夫です。
新しいスタイルの料理となります。

オーソドックス

山形県民が食べ慣れた、牛肉
と里芋を醤油で味付けたオー
ソドックスな芋煮。



食べ比べ

あなたはどっち派？ 3様の芋煮が一举に勢揃い！



牛肉&醤油味

芋煮といったらこれ！牛肉と里
芋を使い、醤油と砂糖で味付
けたシンプルさが魅力的。



牛肉&味噌味

里芋と豚肉、こんにやくに加
え、野菜もたくさん入り具沢
山な芋煮。



豚肉&醤油味

きのこ類が沢山入った、味噌
と醤油をほどよくブレンドした
芋煮。豚汁に近い。

秋の
風物詩
選べる芋煮
お一人様(税込)
800円

*写真はイメージです。

フレンチ&アジアンプラッター

秋桜
KOSUMOSU

お一人様 **6,500円**
(消費税・サービス料・席料含)

- 中華冷菜盛り合わせ
マグロのアブリカルパッチョ
平目のヴァブールソースデュグレレ
秋鮭ときの子のパスタ
牛肉の黒胡椒炒め
杏仁豆腐と胡麻団子



紅葉 MOMIJI

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)

- ◆中華冷菜
- ◆揚げ海老の塩炒め
- ◆ムール貝とホタテのアクアパッツァ
- ◆ボークロインラックのグリルガーリックソース
- ◆五目あんかけ焼きそば
- ◆渋皮栗のアイスクリーム

銀杏 ICHOU

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)

- ◆洋食冷菜盛り合わせ
・きのこさんまのマリネ
・ノルウェー産サーモンスモーク
- ◆イカのフリット甘酢あんかけ
- ◆秋野菜のラザニア
- ◆若鶏のガーリック焼き
- ◆カレーうどん
- ◆葡萄のソルベ

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。



**シェフ特選
洋食フルコース**

お一人様 **7,500円(税込)~**



**シェフ特選
中華フルコース**

お一人様 **7,500円(税込)~**