



2020.3.1^{SUN} ~ 5.31^{SUN}

SPRING PARTY PLAN

in UTSUNOMIYA GRAND HOTEL

お世話になりました。これからよろしく…。
大切な方々と過ごすひとときを
いつもとは違う、ワンランク上のお料理で
お楽しみください。



A COURSE MENU
4,300 yen お一人様
※税・サービス料込

- 洋食 前 菜：サラミとクレソンのサラダ
- 中華 スープ：鶏肉細切りとフカヒレのスープ
- 中華 炒め物：松笠イカと野菜のブラックペッパー炒め
- 中華 揚げ物：揚げ物2種（白身魚のチーズ春巻、海老トースト）
- 洋食 肉料理：豚ロースとラタトゥイユのプレゼ
- 中華 食 事：高菜と海老のチャーハン
- 洋食 デザート：フルーツ盛り合わせ



B COURSE MENU
5,300 yen お一人様
※税・サービス料込

- 和食 前 菜：三点盛り
(合鴨山椒焼き、酒盗豆腐、玉子カステラ)
- 洋食 スープ：あさりとりじゃがいものスープ
- 中華 炒め物：彩色野菜と海老の塩炒め
- 中華 魚料理：赤魚の蒸し物特製ソース掛け
- 洋食 肉料理：ポークフィレ肉のポアレ マスタードソース
- 和食 食 事：帆立と筍のせいろうご飯
- 洋食 デザート：紅茶のシフォンケーキ イチゴ添え

歓迎 送迎 会 プ ラ ン

UTSUNOMIYA
GRAND HOTEL



C COURSE MENU
6,300 yen お一人様
※税・サービス料込

- 中華 前 菜：三種冷菜盛り合わせ（蒸し鶏の葱生姜ソース、ホタテの正油煮、菜の花と桜海老の和え物）
- 和食 吸 物：菜の花真丈
- 和食 造 り：三点盛り（鮎、鰯たたき、湯羹）
- 中華 炒め物：大海老と彩色野菜のXO醤炒め
- 和食 焼き物：鰯の若草焼き
- 洋食 肉料理：牛ロース肉のグリル グリーンペッパーソース
- 中華 食 事：叉焼炒飯
- 洋食 デザート：抹茶のパンナコッタ イチゴ添え

プランご利用で 選べる特典

- ★幹事様1名様分の料理無料
- ★カラオケ機器レンタル無料
- ★宴席名吊看板プレゼント

下記より、25名様以上で【1特典】、
80名様以上で【2特典】をプレゼント！

- ★乾杯用スパークリングワインプレゼント（ノンアルコールもセレクト可）
- ★食後のコーヒープレゼント（デミコーヒー）
- ★レストランペアディナーチケットプレゼント
- ★スクリーン&プロジェクターレンタル無料（1日先着1組）

プランご利用特典

25名様以上のご利用で
送迎マイクロバス1台サービス！
※25名様乗り

花束の手配承ります！

花束の手配もホテルにおまかせ！
(小) 3,300円 (大) 5,500円
※税込価格



飲み放題
DRINK MENU
2,200円 お一人様
※税・サービス料込

FREE DRINK 2時間

- ビール ●ウィスキー ●焼酎
- 日本酒 ●ワイン（赤・白）
- カクテル（アルコール2種、ノンアルコール2種）
- ノンアルコールビール ●ウーロン茶
- オレンジジュース ●コーラ
- ジンジャエール

※写真はイメージです。※プランのご利用は8名様から承ります。※プランご利用の場合、会場費2時間分はサービスさせていただきます。
※フロントにてタクシーや代行車の手配も承ります。

