



新しい門出と
出会いを祝して

歓送迎会プラン

Aプラン

- ・テリーヌ サラダ仕立て
- ・お刺身 2点盛
- ・舌平目のムニエル
ラタトゥイユソース
- ・浅蛸と筍のあん掛け茶碗蒸し
- ・若鶏のガランティヌ
ポワブルソース
- ・春野菜の冷やし餛飩
- ・ブランマンジェ とちおとめ

¥4,000

Bプラン

- ・テリーヌ 2種盛り合わせ
- ・お刺身 2点盛
- ・サーモンのムース詰め
ヴァン・ブランソース
- ・鱈真丈蒸し 磯辺あん 筍 山椒 菜の花
- ・国産牛ホホ肉のビーフシチュー
- ・山菜炊き込み御飯 味噌汁
- ・ブランマンジェ とちおとめ

¥6,000

Cプラン

- ・鱈とスモークサーモンのオードブル
- ・フォワグラのフラン
- ・お刺身 2点盛
- ・帆立貝とオマール海老のポワレ
アメリカヌソース
- ・筍 海老の挟み揚げ
- ・那須野ヶ原牛サーロインステーキ
赤ワインソース
- ・にぎり寿司 つみれ汁
- ・プリンアラモード とちおとめ

¥8,000



お料理は、全て個人盛となります。
季節により内容が変わる事もございます。

Drink plan 選べる4種類

(お一人様) 90分 ¥1,500 120分 ¥2,000

フリードリンク

- ・ビール・日本酒・焼酎(麦・芋)
- ・ウイスキー・ハイボール・ワイン(赤・白)
- ・オレンジジュース・コーラ・ウーロン茶
- ・ジンジャーエール・ノンアルコールビール

(お一人様) 90分 ¥1,000 120分 ¥1,500

ソフトドリンク

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

飲酒をされる方は、お車の運転をお控え下さい。ご料金には、消費税・サービス料が含まれております。



新型コロナウイルス感染防止の為
ご協力をお願い致します

新型コロナ感染防止対策
とちまる安心認証店

※当ホテルでは、感染防止の為、検温・手指消毒・ソーシャルディスタンスを配慮しテーブル上はアクリルパネル設置をしております。

♡小山グランドホテル

〒323-0827 栃木県小山市神鳥谷202
TEL.0285-24-5111(代) FAX.0285-22-1117

☎0120-25-8860

www.oyamagrand-hotel.co.jp

小山グランドホテル

検索 🔍

