

忘・新年会プラン Course Menu

華やかに、贅沢に、
小山グランドホテルがお届けする
特別な時間をお過ごしください。



A COURSE ¥5,000

- 白菜のマリネと生ハムのサラダ仕立て
- 造り 三点 妻一式
- 黒皮カジキ西京焼
- ローストポークのマスタード風味 アルザス風
- 鮭そぼろとサーモンのちらし
- ムース・オー・ショコラ



B COURSE ¥6,500

- 紅茶鴨のスマーク オレンジ風味
- 造り 三点 妻一式
- 海の幸のグラタン
- 里芋と鶏つみれの玉締め 湯葉みたらしあん
- 赤ワインの香り豊かなビーフシチュー
- 握り寿司三種
- ミルクレープ フルーツ飾り



C COURSE ¥8,500

- 海の幸の庭園風 ソースヴェール
- 造り 三点 妻一式
- 金目鯛の養老蒸し
- 舌平目のスフレ アメリカソース
- 河豚利久揚
- 特選国産サーロインのロースト マデラソース
- 握り寿司三種
- フォンダンショコラとフルーツ

DRINK 飲み放題3コース(お1人様/2時間)

A COURSE

- ◆ ウイスキー
- ◆ ビール
- ◆ 日本酒
- ◆ 焼酎(麦・芋)
- ◆ ハイボール
- ◆ ノンアルコールビール
- ◆ オレンジジュース
- ◆ ウーロン茶
- ◆ コーラ

¥2,000

B COURSE

- ◆ Aコース +
- ◆ 赤ワイン
- ◆ 白ワイン
- ◆ ジンジャーエール

¥2,500

ソフトドリンク COURSE

- ◆ オレンジジュース
- ◆ コーラ
- ◆ ジンジャーエール
- ◆ ウーロン茶

¥1,500

THE GUIDANCE OF THE STAY PLAN

ご宿泊プランのご案内

- ◆ シングル ¥6,600 <ご朝食無し>
- ◆ ツイン・ダブル/お二人様 ¥7,000 <ご朝食付き>
- ◆ ツイン・ダブル/お二人様 ¥13,400 <ご朝食付き>



※都合により料理の内容が変わることもございます。予めご了承下さい。※ご料金には消費税・サービス料が含まれております。
※飲酒をされる方は、お車の運転をお控え下さい。