

春の 歓送迎会 レストラン プラン

期間:3月1日(金)~5月31日(金)

- 20名様よりご予約承ります
- 要予約



レストランプランご利用特典

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)

フロントにて

- タクシーや代行車の手配
- 花束手配

承ります。

※詳細はお問い合わせください。

GRAND DINING



無料駐車場
350台完備



宇都宮グランドホテル
UTSUNOMIYA GRAND HOTEL

ご予約
ご相談は

☎ 028-635-2117

〒320-0826 栃木県宇都宮市西原町142

www.utsunomiya-grandhotel.co.jp

コースメニュー 01

歓送迎会 洋中折衷コース

¥5,200 (税・サービス料込)

前菜

桜海老と菜の花のキッシュ
筍のフリットサラダ仕立て

スープ

ハマグリとアスパラガスのスープ

魚料理

カサゴの衣揚げ 黒酢ソース餡かけ
天然大海老の翡翠塩炒め

肉料理

いっこく野州鶏のグリル
バルサミコンソース

飯物

シラスと旬野菜のチャーハン

デザート

抹茶のケーキ 苺アイス添え
コーヒー又は紅茶

コースメニュー 02

歓送迎会 洋食コース

¥4,200 (税・サービス料込)

前菜

桜海老と菜の花のキッシュ
筍のフリットサラダ仕立て

スープ

春キャベツとじゃが芋のスープ

魚料理

カサゴとハマグリのアクアパッツァ

肉料理

いっこく野州鶏のグリル
バルサミコンソース

デザート

抹茶のケーキ 苺アイス添え

パン

コーヒー又は紅茶

コースメニュー 03

歓送迎会 中華コース

¥4,200 (税・サービス料込)

前菜

三種冷菜盛り合わせ

スープ

ハマグリとアスパラガスのスープ

魚料理

天然大海老と春野菜の卵白塩煮込み

点心

春巻と海老入り肉焼売

肉料理

桜姫鶏の黒酢餡かけ 温野菜添え

飯物

桜海老と筍のチャーハン

デザート

杏仁豆腐 苺ソース

飲み放題

2 時間

お1人様 ¥1,800 (税, サービス込)

- ビール ● 日本酒 ● 焼酎 ● ウイスキー
- ノンアルコールビール ● 烏龍茶
- オレンジジュース ● コーラ ● ジンジャーエール

オプション ¥200 (税, サービス込)

- 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) 追加