

お祝いメニュー

人生の節目となるさまざまなお慶び事を
埼玉グランドホテル深谷が心を込めてお手伝いさせていただきます



※写真はイメージです

お一人様〈5名様より〉

13,000円(税込) コース

- ◇魚介類のマリネ フレンチキャビア飾り 彩り野菜を添えて
- ◇鴨胸肉と野菜のミルフィーユ仕立て
- ◇茸のコンソメロワイヤル
- ◇真鯛のボワレと天使の海老の カダイフ包み焼き
- ◇国産牛サーロインステーキ ボルチーニ茸ソース
- ◇本日のお楽しみデザート
- ◇3種のパン
- ◇コーヒー

お一人様〈5名様より〉

10,000円(税込) コース

- ◇本日のシェフおすすめオードブル
- ◇旬のお刺身4種盛り
- ◇ふかひれとカニ肉のトロみスープ
- ◇天使の海老の柚子ソース掛け
- ◇白甘鯛のチリソース掛け
- ◇上州牛サーロインステーキ トリュフ風味のガストリックソース
- ◇握り寿司と深谷ねぎ入りお味噌汁
- ◇杏仁豆腐と胡麻団子 季節のフルーツ

お一人様〈5名様より〉

8,800円(税込) コース

- ◇本日のシェフおすすめオードブル
- ◇旬のお刺身4種盛り
- ◇ふかひれとカニ肉のトロみスープ
- ◇天使の海老の柚子ソース掛け
- ◇上州牛サーロインステーキ トリュフ風味のガストリックソース
- ◇豚肉チマキ
- ◇本日のデザートプレート

季節によりメニュー内容は変更する場合がございます

※コーヒー・紅茶をご希望の方は別途料金にて承ります(8,800円コース、10,000円コース)

◎本メニューは宴会場でのご利用になります ◎ご利用時間は2時間とさせていただきます

特典

乾杯用スパークリングワイン 又は
ノンアルコールスパークリングワイン
プレゼント

お子様メニュー

お子様ランチ 3,000円(税込)



ミニ 美児コース 5,000円(税込)



- ・コーンポタージュ
- ・小海老と彩り野菜の トマトスパゲッティ
- ・海老フライと骨付フライドチキン
- ・サーロインステーキ
- ・和風おろしソース
- ・パン2種
- ・ミニサラダ
- ・季節のフルーツとデザートの盛合せ

赤ちゃんの健やかな成長を願って行う「お食い初め」

お食い初め膳

5,500円(税込)

- ・祝い鯛(尾頭付きの鯛)
- ・煮物
- ・酢の物
- ・赤飯
- ・汁物
- ・歯固め石



※男の子用御膳(朱色)、女の子用御膳(黒色)になります。

赤ちゃんの生後1歳の誕生日を祝う
日本の伝統的な行事「一升餅祝い」

一升餅 手配いたします

箱入り 4,800円(税込)



※実際の商品とは異なります。

花束・アレンジメント

5,500円(税込)～



卓上花

3,300円(税込)～



※使用するお花、グリーンは季節によって異なります。

デコレーションケーキ 要予約

5号(15cm) 4,730円(税込)

・6号(18cm) 5,500円(税込)

・7号(21cm) 7,480円(税込)



記念写真 要予約

1ポーズ 13,200円(税込)～



撮影時に
「ちゃんちゃんこ」
貸出いたします



※写真はイメージです