



# 秋の飲み放題付宴会コース

料理 + 2時間飲み放題

5名様より

表示料金 お一人様 / 税金・サービス料込

料理 全7品 **10,000円**

飲み放題Bコース付

料理 全6品 **8,500円**

飲み放題Aコース付

料理 全6品 **7,500円**

飲み放題Aコース付

- 本日のオードブル  
甘辛ポークのスペアリブ秋茄子添え
- \* 蟹つみれと長ネギのスープ
  - オータムサーモンのピカタ、スカブリッチョソース
  - \* ポルチーニ風味のピステッカ
  - \* 鴨ねぎと舞茸天入りおそば
  - \* 本日のグラスデザート

- 本日のオードブル  
チキンと秋茄子のボロネーゼチーズ焼き
- 白身魚のムニエル、スカブリッチョソース
  - ハーブ風味の牛たんステーキ
  - \* 舞茸天入りおそば
  - \* 本日のグラスデザート

- 本日のオードブル  
チキンと秋茄子のボロネーゼチーズ焼き
- 白身魚のムニエル、スカブリッチョソース
  - ポークカツレツミラネーゼ
  - 本日のピラフ
  - \* 本日のグラスデザート

\*マーク付きのお料理は個人盛りです(その他の料理は盛り込みスタイルとなります)

FREE DRINK  
飲み放題

Aコース

ビール、焼酎(甲・麦・芋)、ウイスキー、ノンアルコールビール、日本酒(冷酒を除く)、カクテル、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

Bコース

ビール、焼酎(甲・麦・芋)、ウイスキー、ノンアルコールビール、日本酒(冷酒を含む)、カクテル、ハウスワイン(赤・白)、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

## 秋の味覚コース

10,000円

料理 全7品

- 秋の香りのオードブル
- 旬のお刺身4種盛り
- 松茸入りコンソメロワイヤル
- サーモンと大海老のシェフスタイル
- 牛フィレ肉のポワレ、フォワグラ乗せポルチーニ茸のソースで
- 上里育ちの“待うなぎ”ごはんとお味噌汁
- 本日の楽しみデザート、マロンのアイス添えて

5名様より

料理は[個人盛りスタイル]です

表示料金 お一人様 / 税金・サービス料込

## フレンチ&イタリアンコース

8,000円

料理 全7品

- 本日のアンティパストミスト
- 季節魚のカルパッチョ
- フレンチオニオングラタンスープ
- サーモンのロースト、タブナードソース
- ポルチーニ風味のピステッカ
- 3種のパン
- 本日の楽しみデザート、マロンのアイス添えて



OPTION  
オプション

2時間飲み放題 Aコース お一人様 2,800円(税込)

ビール、焼酎(甲・麦・芋)、ウイスキー、ノンアルコールビール、日本酒(冷酒を除く)、カクテル、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

2時間飲み放題 Bコース お一人様 3,000円(税込)

ビール、焼酎(甲・麦・芋)、ウイスキー、ノンアルコールビール、日本酒(冷酒を含む)、カクテル、ハウスワイン(赤・白)、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

ご予算に応じてお料理をご用意することもできます。お気軽にご相談ください

- 会場使用料は2時間無料です
- 駐車場は3時間無料でご利用いただけます
- お車を運転される方へのお酒類の提供はお断りいたします
- 飲み放題コースの焼酎・日本酒はホテル指定の物となります。
- 写真はイメージです

埼玉グランドホテル 本庄

TEL 0495-21-2111

〒367-0041 埼玉県本庄市駅南2-2-1