グランヴィア パーティー プラン
BASIC BANQUET PLAN

プラン C 和洋カクテルブッフェ

MENU

冷製料理

ホタテ貝のグリルとラタトゥイユ
キャロットのムースとエビ　甲殻類のジュレ
スモークサーモンとキヌアの柑橘ドレッシング
生ハムとモッツァレラチーズ　バジルソース
”瀬戸内産蛸”のオリーブソース
彩とりどりのサラダとアボカドのディップ

温製料理

”瀬戸内産真鯛”のポワレ　白ワインとトマトのソース
ホタテ貝と茸のハーブソテー
”岡山県産森林どり”のフリカッセ
”岡山県産ピーチポーク”のローストグリーンペッパーのソース
牛フィレ肉のグリエ　和風おろしソース
揚げ物盛り合わせ

デザート

フルーツ
デザート
コーヒー

和　食

温そば
にぎり寿司（桶）

※メニュー内容や食材の産地等は入荷状況により、変更になる場合があります。

2023年4月現在

グランヴィア パーティー プラン
BASIC BANQUET PLAN

プラン C　卓上ブッフェ

MENU

冷製料理

グリーンピースのムースとホタテ貝のエスカベッシュ

鰆の炙り　和風サラダと生姜のドレッシング

合鴨肉の黒胡椒風味　白葱のシーザーソース

温製料理

瀬戸内産真鯛のポワレ　備前味噌のブイヤベース仕立て

森林どりモモ肉とポテトのロースト　ローズマリー風味

牛フィレ肉のグリル　グリーンペッパーのソース

デザート

デザート または フルーツ

和　食

温そば

にぎり寿司

※メニュー内容や食材の産地等は入荷状況により、変更になる場合があります。

2023年4月現在

グランヴィア パーティー プラン
BASIC BANQUET PLAN

プラン C　洋コース

MENU

マグロの炙りと南仏風お野菜　岡山県産黄ニラのアイオリと赤ピーマンのクーリ

牛窓産マッシュルームと茸のパイ包みスープ

瀬戸内産真鯛のポワレ　柚子と備前味噌で仕上げたブイヤベース風

牛フィレ肉のグリル　お野菜のコンポート添え　オニオンとシェリービネガーのソース

デザート

パン、 バター

コーヒー

※メニュー内容や食材の産地等は入荷状況により、変更になる場合があります。

2023年4月現在