



# グランヴィア パーティー プラン

## BASIC BANQUET PLAN

### プラン **D** 和洋カクテルブッフェ

#### MENU

##### 冷製料理

” 岡山県産朝日米 ” とエビのセビーチェ  
キャロットと雲丹のムース 甲殻類のジュレ  
鮭の炙りと岡山県産黄ニラのアイオリ  
合鴨肉の黒胡椒風味 白葱のシーザーソース  
” 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

サーモンとホタテ貝のパイ包み ソースヴェルモット  
アワビと茸のハーブソテー  
” 岡山県産森林どり ” のフリカッセ エストラゴンの香り  
” 岡山県産ピーチポーク ” のロースト ローズマリー風味  
国産牛フィレ肉のグリル グリーンペッパーのソース  
※特典利用の場合、ローストビーフのフランベ ソースレフォールに変更  
エビのカダイフ揚げ

##### デザート

フルーツ  
デザート  
コーヒー

##### 和 食

温そば  
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 **D** 和洋卓上ブッフェ

#### MENU

##### 冷製料理

鮪の炙りと岡山県産黄ニラのアイオリ

キャロットと雲丹のムース 甲殻類のジュレ

合鴨肉の黒胡椒風味 白葱のシーザーソース

##### 温製料理

アワビと茸のハーブ香るフィルム焼き

サーモンとホタテ貝のパイ包み ソースヴェルモット

国産牛フィレ肉のグリル グリーンペッパーのソース

※特典利用の場合、ローストビーフのフランベ ソースレフォールに変更

##### デザート

デザート

##### 和食

一品

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 **D** 洋コース

#### MENU

キャロットと雲丹のムース 甲殻類のジュレ お野菜とハーブで菜園風に

茸のフランとオマール海老のフリカッセ

瀬戸内産真鯛のポワレと岡山県産茄子のタブナード

国産牛フィレ肉のグリル お野菜のロースト添え 濃厚な赤ワインソース  
※特典利用の場合、ローストビーフのフランベ ソースレフォールに変更

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

