



忘・新年会プラン YEAR-END PARTY PLAN



プラン **A** カクテルブッフェ

MENU

冷製料理

海老とたっぷり野菜、春雨の”チャプチェサラダ”
瀬戸内産蛸とポテトのニース風オリーブソース
蒸し鶏と茄子のピリ辛胡麻ダレ チャイニーズテイスト
スモークサーモンとオニオンのディルクリーム
生ハムと根菜のピクルス バルサミコのクーリ
彩とりどりのお野菜のサラダ 備前味噌のディップ

温製料理

高知直送 白身魚のハワイアンsteam ジンジャーソース
鶏排（台湾屋台風鶏のから揚げ）
柔らかく煮込んだ豚肉の”角煮”とチンゲン菜のガーリックソテー
牛肉と大根の和風ポトフ 柚子の香りと柚子胡椒をアクセントに
黒豚焼売と翡翠ぎょうざ
シーフードとサフランのピラフ パエリア風

和食

温そば

デザート

フルーツ
デザート
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12月現在



ホテルグランヴィア岡山



忘・新年会プラン YEAR-END PARTY PLAN

プラン **A** 卓上buffet

MENU

冷製料理

海老とたっぷり野菜、春雨の”チャプチェサラダ”
瀬戸内産蛸とポテトのニース風オリーブソース
蒸し鶏と茄子のピリ辛胡麻ダレ チャイニーズテイスト

温製料理

高知直送 白身魚のハワイアンsteam ジンジャーソース
柔らかく煮込んだ豚肉の”角煮”とチンゲン菜のガーリックソテー
牛肉と大根の和風ポトフ 柚子の香りと柚子胡椒をアクセントに
シーフードとサフランのピラフ パエリア風

和食

温そば

デザート

デザート
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12月現在



ホテルグランヴィア岡山



忘・新年会プラン YEAR-END PARTY PLAN



プラン **B** カクテルブッフェ

MENU

冷製料理

瀬戸内産蛸とマッシュルームのオリーブドレッシング
マグロとアボカドのカクテル ”ポキソース” ハワイアンテイスト
南瓜のムース いくらとパプリカのエスカベッシュ
鶏肉のゼリー寄せと生ハム 根菜のピクルス添え
合鴨の黒胡椒風味と焼き葱 黒豆を発酵させた”豆鼓” タレ
彩とりどりのお野菜のサラダ 備前味噌のディップ

温製料理

瀬戸内産真鯛のボワレ 備前味噌のブイヤベース仕立て
スパイス・ガーリックシュリンプ
鶏排（台湾屋台風鶏のから揚げ）
柔らかく煮込んだ豚肉の”角煮” とチンゲン菜のガーリックソテー
鮭と高菜のピラフ
黒豚焼売と翡翠ぎょうざ

和 食

温そば
にぎり寿司

デザート

フルーツ
デザート
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12月現在



ホテルグランヴィア岡山



忘・新年会プラン YEAR-END PARTY PLAN

プラン **B** 卓上ブッフェ

MENU

冷製料理

瀬戸内産蛸とマッシュルームのオリーブドレッシング

マグロとアボカドのカクテル ”ポキソース” ハワイアンテイスト

南瓜のムース いくらとパプリカのエスカベッシュ

合鴨の黒胡椒風味と焼き葱 黒豆を発酵させた”豆鼓” タレ

温製料理

瀬戸内産真鯛のボワレ 備前味噌のブイヤベース仕立て

柔らかく煮込んだ豚肉の”角煮” とチンゲン菜のガーリックソテー

牛フィレ肉のグリル 具だくさんの和風サルサソース

黒豚焼売と翡翠ぎょうざ

和 食

温そば

にぎり寿司

デザート

デザート

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12月現在



ホテルグランヴィア岡山



忘・新年会プラン YEAR-END PARTY PLAN



プラン **C** 卓上ブッフェ

MENU

冷製料理

サラミと焼き野菜のピンチョス・パンコントマテ
マグロとアボカドのカクテル ”ポキソース” ハワイアンテイスト
南瓜のムース いくらとパプリカのエスカベッシュ
合鴨の黒胡椒風味と焼き葱 黒豆を発酵させた”豆鼓” タレ

温製料理

サーモンのパイ包み焼き ハーブをきかせた甲殻類のソース
XO 醬で仕上げたアワビとエビ、お野菜の炒め物

お客様の目の前で

ローストビーフ 具だくさんの和風サルサソース
スパイシーなポテトを添えて
黒豚焼売と翡翠ぎょうざ

和 食

温そば
にぎり寿司

デザート

デザート
フルーツ
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12月現在



ホテルグランヴィア岡山



忘・新年会プラン YEAR-END PARTY PLAN

プラン **C** カクテルブッフェ

MENU

冷製料理

サラミと焼き野菜のピンチョス・パンコントマテ
マグロとアボカドのカクテル ”ポキソース” ハワイアンテイスト
南瓜のムース いくらとパプリカのエスカベッシュ
オマール海老とフルーツ、冬野菜のマリネ
合鴨の黒胡椒風味と焼き葱 黒豆を発酵させた”豆鼓” タレ
彩とりどりのお野菜のサラダ 備前味噌のディップ

温製料理

瀬戸内産真鯛のボワレ 備前味噌のブイヤベース仕立て
サーモンのパイ包み焼き ハーブをきかせた甲殻類のソース
XO 醬で仕上げたアワビとエビ、お野菜の炒め物
ピーチポークのロースト 黒酢とパイナップルのソテー

お客様の目の前で

ローストビーフ 具だくさんの和風サルサソース
スパイシーなポテトを添えて

黒豚焼売と翡翠ぎょうざ

和 食

温そば
にぎり寿司

デザート

フルーツ
デザート
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12月現在



ホテルグランヴィア岡山