

2011-2012
Welcome & Farewell Party Plan
 歓送迎会プラン

| | | |
|-----------------------|---|---------|
| トパーズ <i>Topaz</i> | A | 8,000円 |
| | B | 8,500円 |
| ルビー <i>Ruby</i> | A | 9,000円 |
| | B | 9,500円 |
| サファイア <i>Sapphire</i> | A | 10,000円 |
| | B | 10,500円 |

[全てお飲み物パック込み]

- 中国料理
- 洋中折衷料理
- 和中折衷料理
- 和洋折衷料理

上記コースよりお選び下さい。

お申込みは10名様より承ります。
 上記価格表示は全て、お一人様分
 料理・飲物・奉仕料・消費税を含みます。

その日の感動をその日のうちに
 ご集合デジタルプリントお持ち帰りプラン

1枚 ¥1,000～

歓迎会や送別会など記念写真をお帰り口でお持ち帰り頂けるプランをご提案。プロの撮影する色鮮やかな写真に写るその日の思い出をその日のうちに持ち帰り下さい。

| | | |
|-------------|----------------------------|-----------|
| 20名様(20枚)以上 | ¥2,500 <small>(税込)</small> | 8切又はキャビネ版 |
| 30名様(30枚)以上 | ¥2,000 <small>(税込)</small> | 8切又はキャビネ版 |
| 40名様(40枚)以上 | ¥1,500 <small>(税込)</small> | 8切又はキャビネ版 |
| 60名様(60枚)以上 | ¥1,000 <small>(税込)</small> | 8切又はキャビネ版 |

- 1週間前までのご予約が必要です。(詳しくは係にお問い合わせ下さい)
- 宴会開始前、別フロア(写場)での撮影が原則となりますので、ご集合時間などの設定に充分ご配慮をお願いします。
- 万一撮影時間にお集まりを頂けない方が居られる際は、他の予約との兼ね合いで撮影を見合わせる場合があります。



お問合せ・ご予約は



江陽グランドホテル

宴会予約直通 265-8888

仙台市青葉区本町二丁目3-1 TEL 022-267-5111

HPアドレス URL <http://www.koyogh.jp>

Eメールアドレス info@koyogh.jp

歓送迎会プラン

*Welcome & Farewell
 Party Plan*

2011-2012

新しい門出と出会いの感動、
 それぞれの大切な節目を
 安心の空間、料理とサービスで
 ご提供する充実した歓送迎会プランを
 今年もご用意させて頂きました。
 これらをベースに料理・或いはお飲み物へ
 主賓のお客様や幹事様のオリジナルテイストを
 盛り込ませることも可能ですので、
 奮ってのお問い合わせを
 心待ちに致しております。

Welcome & Farewell Party

2011-2012

ご利用月 11月～10月

● お飲物パック ● [10名様対象]

| | |
|------------------------|-----|
| 国産ビール[中瓶500cc] | 10本 |
| 日本酒[1合180cc] | 3本 |
| 焼酎 | 1本 |
| ハウスワイン(赤又は白) | 1本 |
| ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジジュース等) | 5本 |

※焼酎1本はハウスワイン(赤又は白)1本、
もしくはスコッチウイスキー1/2本と入れ
換えてご利用頂けます。

～ フリードリンクパック ～
[お一人様プラス500円]

フリードリンクのお飲物は、上記パック内
及びスコッチウイスキーに限らせて頂きます。

※御宴席会場の御利用時間は、2時間とさせていただきます。
※メニュー内容につきましては、状況により一部変更と
なる場合がございます。予めご了承下さいませ。

トパーズ **A 8,000円** [お飲み物パック込み] **B 8,500円** [フリードリンクパック込み]

中国料理

四種冷菜盛り合せ
白木耳と夏草花のスープ
牛肉の黒胡椒炒め
蟹爪の揚げ物
車海老のチリソース煮
黒酢スプタ
五目焼きそば
フルーツ入り杏仁豆腐

洋中折衷料理

サーモンとベビーリーフのサラダ仕立て ビネグレットソース
旬野菜のポタージュ
若鶏の黒胡椒炒め
芝海老のチリソース煮
黒酢スプタ
サーロインのロースト 温野菜添え
五目焼きそば
デザート



※写真イメージ [サファイア・洋中折衷料理]

※上記以外は、お一人様の金額でございます。
表示金額には、奉仕料・税金が含まれております。

ルビー **A 9,000円** [お飲み物パック込み] **B 9,500円** [フリードリンクパック込み]

中国料理

五種冷菜盛り合せ
干貝柱入り海燕の巣のスープ
牛肉と季節野菜の炒め
蟹爪の揚げ物
車海老の老酒辛子ソース
白身魚のレモンソース
五目焼きそば
フルーツ入り杏仁豆腐

洋中折衷料理

真鯛とサーモンのタルタル仕立て 二色ソース
干貝柱入り海燕の巣のスープ
車海老の老酒辛子ソース
白身魚のレモンソース
サーロインステーキの削ぎ切り 温野菜添え
グリーンサラダ
五目焼きそば
デザート

和中華折衷料理

前菜/菜華五種盛り合せ
吸物/澄まし汁仕立て 海老進丈寄せ、しめじ、青味
造里/鮪と甘海老、あしらひ色々
牛ロース肉の黒胡椒炒め
磐井鶏のレモンソース
車海老のチリソース煮
五目焼きそば
フルーツ入り杏仁豆腐

サファイア **A 10,000円** [お飲み物パック込み] **B 10,500円** [フリードリンクパック込み]

中国料理

五種冷菜盛り合せ
海燕の巣のスープ
銀鱈の黒胡椒炒め
北京ダック
車海老のマヨネーズソース
豚肉の角煮 青菜添え
五目焼きそば
フルーツ入り杏仁豆腐

洋中折衷料理

ズワイ蟹と旬野菜のジュレ寄せ カリフラワーソース
チーズクルトン入りミネストローネ
銀鱈のホットペッパー炒め
ソフトシェルクラブの揚げ物 油淋ソース
車海老のチリソース煮
牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース
豚肉細切り焼きそば
デザート盛り合せ

和中華折衷料理

温前菜/ふかひれ金糸と茸、べっこう餡
造里/本鮪と活白身魚、海老、あしらひ色々
銀鱈の黒胡椒炒め
ソフトシェルクラブの揚げ物 油淋ソース
車海老のチリソース煮
牛肉の角煮 青菜添え
食事/旬魚の信州蕎麦蒸し 薬味
フルーツ入り杏仁豆腐

和洋折衷料理

温前菜/燕の巣と蟹の羽二重蒸し
造里/本鮪と旬魚、海老、あしらひ色々
椀盛/みぞれ椀仕立て 南禅寺豆腐、茸、露、生姜
小海老と真鯛のムース 白ワインクリームソース
牛フィレ肉のステーキ マデラ酒ソース
季節野菜のサラダ
デザート盛り合せ
コーヒー