



2012-2013

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、お一人様分で
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～

歓送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お持ち帰り下さい。

20名様(20枚)以上	¥2,500(税込)	8切又はキャビネ版
30名様(30枚)以上	¥2,000(税込)	8切又はキャビネ版
40名様(40枚)以上	¥1,500(税込)	8切又はキャビネ版
60名様(60枚)以上	¥1,000(税込)	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。



お問い合わせ・ご予約は

 江陽グランドホテル

宴会予約直通 022-265-8888

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

2012-2013



新しい門出と出合いの感動、

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ございますので、

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
2012-2013

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、パック内に記載のもの、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。
※メニュー内容に関しましては、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

四種冷菜盛り合わせ
蟹肉入りトウモロコシスープ
赤イカの唐辛子炒め
磐井鶏の揚げ物 カレー風味
車海老のチリソース煮込み
宮城野ポークの黒豆ソース蒸し
季節の野菜焼きそば XO醤風味
フルーツ入り杏仁豆腐

洋中折衷料理

真鯛のサラダ仕立て ヴィネグレットソース
旬野菜のブイヨンスープ
赤イカの唐辛子炒め
若鶏の揚げ物 油淋ソース
海老蒸し餃子と潮州餃子
牛サーロインステーキの削ぎ切り 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]

※上記価格は、お一人様の金額でございます。
表示価格には、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

五種冷菜盛り合わせ
五目冬瓜スープ
銀鱈の黒胡椒炒め
車海老の揚げ物 カレーソース
牛肉の角煮 青菜添え
海老蒸し餃子 カシューナッツと季節野菜入り餃子
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
五目冬瓜スープ
銀鱈の黒胡椒炒め
車海老のチリソース煮込み
牛サーロイン肉のロースト レフォール添え
グリーンサラダ
五目焼きそば
デザート

和 中 折 衷 料 理

前菜/五種盛り合わせ
造里/鮮魚二種
温物/蟹七宝蒸し
蔵王地鶏の四川風炒め
車海老のマヨネーズソース
海老蒸し餃子と潮州餃子
季節の野菜焼きそば XO醤風味
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

五種冷菜盛り合わせ
干山芋、枸杞の実、花椎茸、磐井鶏入り薬膳スープ
牛ロース肉の黒胡椒炒め
北京ダック
芝海老の老酒辛子ソース炒め
鮮魚の姿蒸し 香港風
五目焼きそば
タビオカ入りココナッツミルク

洋中折衷料理

生ハムとスモークサーモンのサラダ仕立て
旬野菜のクリームスープ
河豚の山椒辛子炒め
北京ダック
車海老のマヨネーズソース
牛サーロインステーキの削ぎ切り レフォール添え
五目焼きそば
デザート盛り合わせ

和 中 折 衷 料 理

前菜/旬菜吹き寄せ
造里/鮪と海老 あしらひ色々
河豚の山椒辛子炒め
磐井鶏団子 夏草花飾り蒸し
車海老のチリソース煮込み
鮮魚の姿蒸し 香港風
食事/鯨そば
タビオカ入りココナッツミルク

和 洋 折 衷 料 理

前菜/酒肴五種盛り
造里/鮪、白身、海老 あしらひ色々
吸物/澄まし仕立て 白子豆腐、茸、三葉
真鯛のポアレと白身魚のムース盛り合わせ 二色ソース
牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース
季節野菜のサラダ
デザート盛り合わせ
コーヒー