

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～（8切又はキャビネ版）

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お持ち帰り下さい。

20名様(20枚)以上 ￥2,500(税込)

30名様(30枚)以上 ￥2,000(税込)

40名様(40枚)以上 ￥1,500(税込)

60名様(60枚)以上 ￥1,000(税込)

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ご配慮をお願い致します。

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ございます。



お問い合わせ・ご予約は



江陽グランドホテル

TEL 022-267-5111(代表)

宴会予約直通 TEL 022-265-8888

仙台市青葉区本町二丁目3-1

URL <https://www.koyogh.jp/>

Eメールアドレス info@koyogh.jp

パーティープラン

Party Plan

2025-2026



KOYO GRAND HOTEL

<https://www.koyogh.jp/>

2025-2026

Party Plan

フリードリンク
プラン

フリードリンク

● a プラン ●

2,500円

国産ビール
日本酒
焼酎(麦・芋)
ウイスキー
紹興酒
ソフトドリンク

フリードリンク

● b プラン ●

3,000円

国産ビール
日本酒
焼酎(麦・芋)
ウイスキー
紹興酒
ワイン
ソフトドリンク

フリードリンク

● c プラン ●

3,500円

国産ビール
日本酒
焼酎(麦・芋)
ウイスキー
紹興酒
ワイン
ソフトドリンク
スパークリングワイン

※ご宴席会場のご利用時間は、2時間とさせていただきます。
お申込みは20名様より承ります。

2025-2026

Party Plan

パーティープラン
料金表

A 10,000円

B 10,500円

C 11,000円

トパーズ

Topaz

A 11,000円

B 11,500円

C 12,000円

ルビー

Ruby

A 12,500円

B 13,000円

C 13,500円

サファイア

Sapphire

[A:フリードリンク a プラン込み]

[B:フリードリンク b プラン込み]

[C:フリードリンク c プラン込み]

※上記価格は、全てお一人様の金額でございます。
表示価格には、料理・飲料・奉仕料・消費税が
含まれております。

トパース

春・夏
3月~8月

Topaz

7,500円

● フランス料理 ●

鶏もも肉のコンフィと野菜のブレッセ マスタードソース
 ブロッコリーのクリームスープ
 カジキ鮪のパートブリック包み プールブランソース
 豪州牛のローストビーフ ソース・オ・ジュ レフォール添え
 季節の野菜サラダ
 パンナコッタ
 コーヒー
 パン

● 中国料理 ●

赤いかの湯引 葱、生姜風味
 五目冬瓜スープ
 グリーンアスパラガスと牛ロース肉の炒め
 伊達鶏の揚げ物 油淋ソース
 中海老の老酒辛子ソース煮込み
 麻婆焼きそば
 フルーツ入り愛玉子
 ジャスミン茶

● 洋中折衷料理 ●

三種オードブル盛り合わせ
 野菜のブイヨンスープ ベイザンヌ風
 伊達鶏の揚げ物 油淋ソース
 中海老の老酒辛子ソース煮込み
 豪州牛サーロインステーキのエグュイエット 和風ソース
 中華五目ちまき
 フルーツ入り愛玉子

ルビー

春・夏
3月~8月

Ruby

8,500円

● フランス料理 ●

五種オードブル盛り合わせ
 ほうれん草のクリームスープ
 真鯛のグリル 香草ソース
 豪州牛のローストビーフ ソース・オ・ジュ レフォール添え
 季節の野菜サラダ
 デザートとフルーツ
 コーヒー
 パン

● 中国料理 ●

四種冷菜盛り合わせ
 干貝柱入り海燕の巣のスープ
 帆立貝とグリーンアスパラガス炒め
 ソフトシェルクラブの揚げ物 油淋ソース
 中海老の老酒辛子ソース煮込み
 中華五目ちまき
 フルーツ入り愛玉子
 ジャスミン茶

● 洋中折衷料理 ●

スモークサーモンのサラダ仕立て 香草ドレッシング
 干貝柱入り海燕の巣のスープ
 赤いかの黒豆ソース炒め
 中海老の老酒辛子ソース煮込み
 豪州牛サーロインステーキのエグュイエット
 パセリ風味焼き ソース・オ・ジュ
 中華五目ちまき
 フルーツ入り愛玉子

サファイア

春・夏
3月~8月

Sapphire

10,000円

● フランス料理 ●

サーモンマリネと海老、野菜のテリーヌ カリフラワーソース
 そら豆のクリームスープ
 すずきのグリル バジル風味の白ワインソース
 豪州牛サーロインのグリル マディラ酒ソース
 季節の野菜サラダ
 デザート盛り合わせ
 コーヒー
 パン

● 中国料理 ●

四種冷菜盛り合わせ
 五目ふかひれスープ
 豪州牛ロース肉とグリーンアスパラガスの炒め
 蟹爪の揚げ物
 天使の海老の老酒辛子ソース煮込み
 中華五目ちまき
 フルーツ入り愛玉子
 ジャスミン茶

● 洋中折衷料理 ●

サーモンマリネのサラダ仕立て ヴィネグレットソース
 枝豆のクリームスープ
 帆立貝とグリーンアスパラガスの炒め
 天使の海老の老酒辛子ソース煮込み
 豪州牛のローストビーフ レフォールクリームソース
 中華五目ちまき
 マンゴープリン

トパーズ

秋・冬
9月~2月

Topaz

7,500円

フランス料理

小海老と野菜のブレッセ ヴィネグレットソース
 南瓜のクリームスープ
 真鱈のバスティラ風 トマトソース
 豪州牛ほほ肉のブレゼ 赤ワイン風味
 季節の野菜サラダ
 デザート
 コーヒー
 パン

中国料理

四種冷菜盛り合わせ
 森林鶏ひき肉と干貝柱入り蒸しスープ
 豪州牛ロース肉と舞茸の炒め
 あんこうの揚げ物 胡麻風味
 小海老のチリソース煮込み
 広東五目焼きそば
 フルーツ入り杏仁豆腐
 ジャスミン茶

洋中折衷料理

三種オードブル盛り合わせ
 ミネストローネスープ
 伊達鶏の揚げ物 油淋ソース
 中海老のチリソース煮込み
 豪州牛サーロインステーキのエギュイエット ポン酢ソース
 広東五目焼きそば
 フルーツ入り杏仁豆腐

ルビー

秋・冬
9月~2月

Ruby

8,500円

フランス料理

五種オードブル盛り合わせ
 茸のクリームスープ
 真鯛のカダイフ衣焼き 白ワインソース
 豪州牛サーロインステーキのエギュイエット 香草焼き
 カレー風味 ソース・オ・ジュ
 季節の野菜サラダ
 デザートとフルーツ
 コーヒー
 パン

中国料理

四種冷菜盛り合わせ
 干貝柱入り海燕の巣のスープ
 豪州牛ロース肉とカリフラワーの炒め
 あんこうの揚げ物 カレー風味
 中海老のチリソース煮込み
 広東五目焼きそば
 フルーツ入り杏仁豆腐
 ジャスミン茶

洋中折衷料理

スペイン産ハムのサラダ ラビオリ仕立て 生春巻包み
 干貝柱入り海燕の巣のスープ
 あんこうの黒胡椒炒め
 中海老のチリソース煮込み
 豪州牛サーロインステーキのエギュイエット レフォール添え ソース・オ・ジュ
 麻婆焼きそば
 フルーツ入り杏仁豆腐

サファイア

秋・冬
9月~2月

Sapphire

10,000円

フランス料理

自家製スモークサーモンと海老のカクテル
 サワークリームソース
 牛蒡のクリームスープ
 あんこうのフリット サフランソース
 豪州牛のローストビーフ エルデル風
 季節の野菜サラダ
 デザート盛り合わせ
 コーヒー
 パン

中国料理

四種冷菜盛り合わせ
 五目ふかひれスープ
 ブロccoliと帆立貝の炒め
 伊達鶏の揚げ物 油淋ソース
 天使の海老のマヨネーズソース掛け
 広東五目焼きそば
 フルーツ入り杏仁豆腐
 ジャスミン茶

洋中折衷料理

人参のムースとコンソメジュレ
 サーモンマリネと小海老添え
 白いんげん豆のクリームスープ
 帆立貝とカリフラワーの炒め
 天使の海老のチリソース煮込み
 豪州牛のローストビーフ 茸のクリーム煮添え
 マディラ酒ソース
 広東五目焼きそば
 フルーツ入り杏仁豆腐