

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の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。

トパーズ

春・夏
3月~8月

Topaz

お一人様 7,500円

フランス料理

ビーフとポークのリエットと野菜のプレッセ マスタードソース
 ブロccoli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
 豪州牛サーロインステーキのエグイエット
 レフォール添え ソース・オ・ジュ
 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
 宮城県産森林鶏の揚げ物 油淋ソース
 小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 ペイザンヌ風
 宮城県産森林鶏の揚げ物 油淋ソース
 小海老のマヨネーズソース掛け
 豪州牛サーロインステーキのエグイエット 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

お一人様 8,500円

フランス料理

三種オードブル盛り合わせ
 ほうれん草のクリームスープ
 真鯛のカダイフ衣焼き 香草ソース
 豪州牛のローストビーフ レフォール添え 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
 牛肉の黒胡椒炒め
 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
 蟹肉入りとうもろこしスープ
 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

お一人様 10,000円

フランス料理

サーモンマリネと野菜のプレッセ ヴィネグレットソース
 そら豆のクリームスープ
 真鯛のグリル バジル風味の白ワインソース
 豪州牛サーロインのロースト レフォールクリームソース
 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
 干貝柱入り海燕の巣のスープ
 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
 天使の海老のマヨネーズソース掛け
 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
 赤いかの黒胡椒炒め
 天使の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イエット
 レフォールクリームソース
 中華五目ちまき
 フルーツ入り愛玉子

※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。
表示価格には、奉仕料・消費税が含まれております。

トパーズ

秋・冬
9月~2月

Topaz

お一人様 7,500円

フランス料理

チキンコンフィと野菜のプレスセ ヴィネグレットソース
 南瓜のクリームスープ
 真鱈のバ스티ーラ風 トマトソース
 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
 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
 干貝柱入り白木茸と夏草花のスープ
 伊達鶏と舞茸の黒豆ソース炒め
 赤いかの揚げ物 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
 国産豚肩ロース肉の黒胡椒炒め
 小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

お一人様 8,500円

フランス料理

三種オードブル盛り合わせ
 茸のクリームスープ
 カジキ鮨のパートブリック包み焼き 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
 パセリ風味焼き 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
 伊達鶏入り薬膳スープ
 豪州牛ロース肉とカリフラワーの炒め
 赤いかの揚げ物 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

スペイン産生ハムのサラダ ラビオリ仕立て 生春巻包み
 伊達鶏入り薬膳スープ
 赤いかの黒胡椒炒め
 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
 広東五目焼きそば
 フルーツ入り杏仁豆腐

サファイア

秋・冬
9月~2月

Sapphire

お一人様 10,000円

フランス料理

サーモンマリネとブロッコリーのプレスセ 香草ソース
 牛蒡のクリームスープ
 真鯛のグリル トマト風味のブルブランソース
 豪州牛サーロインのロースト 茸のクリーム煮添え 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
 干貝柱入り海燕の巣のスープ
 赤いかの黒豆ソース炒め
 ソフトシェルクラブの揚げ物 油淋ソース
 天使の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

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
 赤いかの黒豆ソース炒め
 天使の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
 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
 フルーツ入り愛玉子

※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。
表示価格には、奉仕料・消費税が含まれております。