着席最大 120 名様まで対応

11:00 ~ 22:00 の間で 2 時間

プラン

10 名様より受付(ブッフェは 20 名様より)

コース仕立て

- ・信州サーモンコンフィ ホワイトバルサミコのジュレと サワークリーム トラウトキャビア添え
- ・" アクアコッタ" ポーチドエッグと生ハム
- ・鮮魚のポワレ 小柱のリゾットレモン香るプーレットソース
- ・尾張牛 " ともさんかく" ステーキ ソースポワブラード
- ・アンジェリーナスイート特製デザート
- ・パン&コーヒー

ビュッフェ

- ・アンジェリーナスイート特製 海の幸マリネ
- ・マグロの炙り タプナードソース
- ・サラダ・ニソワーズ
- ・コールドビーフ
- ・温野菜の温かいサラダ アンチョビドレッシング
- ・フライ (フィッシュ&チップス/特製フライドチキン)
- ・生ハムチーズ 豚肉のサルティンボッカ
- ・スペアリブ BBQ
- ・チキンドリア
- ・デザート

※料理メニューは時期により変更になる可能性があります



お一人様 8,000円 (税込8,800円)

Bプラン

10 名様より受付 (ブッフェは 20 名様より)

ビュッフェ

- ・海老と彩り野菜ノサラダ
- ・サーモンマリネ ・サンドウィッチ
- ・コールドポーク
- ・若鶏のフリット
- ・エスカロップビーフサラダ仕立て
- ・鮮魚のソテープロバンス風
- ・プチデザート

卓盛り

- ・自家製スモークサーモンとカッテージチーズ
- ・ガーリックトースト ピペパラートディップ添え
- ・フィッシュ&チップス そば粉のガレット
- ・三河豚バラ肉の BBQ スタイル
- ・パスタ料理
- ・プチデザート

※料理メニューは時期により変更になる可能性があります



お一人様 6,000円 (税込 6,600円)

フリードリンク

: ビール / ウイスキー / 焼酎 / ワイン ・アルコール

・ソフトドリンク:ウーロン茶/オレンジジュース/コーラ/ジンジャーエール



Tel.0568-48-0800



グランスイート迎賓館





