



楓 -kaede-

<Hors-d'œuvre>
シェフの気まぐれ前菜

<Soupe>
ジャガイモのポタージュ 新玉葱のフリット

<Plat principal>
バサのムース包みと有頭海老のポワレ
アメリカンスソース
or
牛フィレ肉のソテー 赤ワインソース
季節の温野菜

<Dessert>
グランスイート迎賓館特製デザート
パン / コーヒー

2026.3.1sun OPEN

結婚式場の料理を皆様へ
1日20名様限定

Special LUNCH Course



期間限定・特別価格

楓 -kaede- ~~4,000円(税込)~~ **2,500円(税込)**

雅 -miyabi- ~~5,500円(税込)~~ **3,500円(税込)**

※メニューは仕入れ状況により変更の可能性があります。
※支払い方法：現金またはクレジットカード



雅 -miyabi-

<Hors-d'œuvre>
シェフの気まぐれ前菜

<Soupe>
ジャガイモのポタージュ
フォアグラと新玉葱のフリット

<Poisson>
鯖と帆立のポワレ トマトバターソース

<Viande>
牛フィレ肉のソテー ポルト酒ソース
季節の温野菜

<Dessert>
グランスイート迎賓館特製デザート
パン / コーヒー



Grand Sweet 迎賓館

〒485-0012 愛知県小牧市小牧原新田 2159-1

TEL 0568-48-0800

予約受付 10:00~18:00
定休日 火、水曜日

営業時間 | 11:00~16:00(御予約は14:00迄)

営業日 | 月、木、金、土、日(完全予約制)

※貸切等により営業日が変更となる場合がございます

