



懐かしいあの笑顔に、また遭える。

## 同窓会プラン

懐かしい顔ぶれと再会のひととき。ホテルで同窓会を企画なさいませんか。  
親しい仲間と落ち着いた雰囲気の中、思い出に残る会のお手伝いをさせていただきます。

3時間フリードリンク & 集合写真全員分付き (20名様より)

Aプラン 7,000円 \*集合写真無し 6,000円      Bプラン 8,000円 \*集合写真無し 7,000円

フランス料理コース、会席料理コース、プッフェ料理、テーブルプッフェ料理からお選びいただけます。

特典1：集合写真付き

特典2：ご利用人数により無料招待あり

特典3：贈呈用花束を1束プレゼント

特典4：カラオケ、ビンゴゲーム使用料を無料

特典5：プロジェクターなど音響照明費を無料

特典6：思い出BGMをご用意

特典7：特別宿泊料金の設定

スピード仕上げですので、開宴時に撮影した写真をお開きの際にお渡しできます。

51名様以上の場合1名様、62名様以上の場合2名様を無料にてご招待。

\*追加は1束¥3,000(税込み)にて承ります。

\*台数に限りがございます。

\*PCはご自身でご手配ください。

ご希望により60・70・80・90年代の邦楽・洋楽のヒット曲を手配いたします。

ザ・グランドパレスおよび系列ホテルをご案内いたします。

- ・プランは20名様～150名様にてご利用いただけます。料金にはお料理、フリードリンク、集合写真、税金・サービス料が含まれており、フリードリンクはワイン、ビール、日本酒、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンクとなっております。
- ・集合写真の追加は1枚1,100円(税込み)にて承ります。また、集合写真をお付けしない同窓会プランもお選びいただけます。
- ・会場ご利用時間は3時間まで。これを超える場合は所定の追加料金を別途申し受けます。

ザ・グランドパレス

〒770-0831 徳島県徳島市寺島本町西 1-60-1 TEL088-626-1111 FAX088-626-4565



PLAN SAMPLE MENU プランサンプルメニュー \*季節に合わせて変更いたします。

フランス料理コース Aプラン 7,000円

フレッシュサーモンのハーブコンフィ  
ガーリック風味パセリソースとフレンチキャビア

カブのポターージュ

真鯛のポワレとトマトクリームリゾット  
ソース・アメリカーズ

国産ポークロース肉のステーキと季節野菜のフリット  
レーズン入りルビーポルトソース

アグネス・ペストリーブティックより本日のデザート  
コーヒー

会席料理 Aプラン 7,000円

- |       |  |
|-------|--|
| 前 菜   | もずく酢 落とし芋、無花果の胡麻クリーム掛け、<br>山桃ワイン漬け、ちりめん山椒と獅子唐、金時蜜煮、<br>スモークサーモン蓮根巻き、厚焼き玉子、海老酒煮 |
| 椀 物   | 胡麻豆腐と南京の呉汁 山葵  |
| 造 里   | 本日の鮮魚三種盛り  |
| お 凌 ぎ | 半田素麺と温度玉子 椎茸甘煮 三つ葉   |
| 焼 物   | すだちプリの塩焼き 卸し大根   |
| 煮 物   | 天然赤足海老と夏野菜の炊き合わせ   |
| 食 事   | 御飯 赤出汁 香の物   |
| 果 物   | 梨とぶどう  |

フランス料理コース Bプラン 8,000円

海の幸のスモークサラダ カリフラワーのピューレ  
バルサミコソース ガーデンリーフとともに

鳴門金時のポターージュ

真鯛のペルシャード クレーム・ド・ヴァンブラン  
レンズ豆と根菜のラタトゥイユ

国産牛ランプ肉のグリル 季節野菜のプティレギューム添え  
ソース・ムータルド

アグネス・ペストリーブティックより本日のデザート  
コーヒー

会席料理 Bプラン 8,000円

- |       |  |
|-------|--|
| 前 菜   | 桜葉寿司、青柳沼田和え、海老酒煮、厚焼き玉子、<br>烏賊黄身焼き、イワシ利休煮、空豆蜜煮、<br>スモークサーモン蓮根巻き |
| 椀 物   | 鯛真蒸 若布 芽葱 塩桜 清汁仕立て   |
| 造 里   | 本日の鮮魚三種盛り  |
| お 凌 ぎ | 春の吹き寄せ寿司   |
| 焼 物   | サーモンの木の芽焼き キャラ蒔  |
| 煮 物   | 湯葉と春野菜の炊き合わせ   |
| 台 物   | 国産牛のすき焼き 小鍋仕立て   |
| 食 事   | 御飯 赤出汁 香の物   |
| 果 物   | デコボン 苺 阿波和三盆糖  |

ブッフェ料理(立食または着席) Aプラン 7,000円

スモークサーモンとクリームチーズ マンゴーソース  
シーフードチョップドサラダ  
コールドミート取り合わせ ピクルス添え  
シュリンプカクテル トレビスと彩り大根  
カナッペ取り合わせ  
ミックスサンドウィッチ

ポークロース肉のモzzarellaチーズ焼き ピッツァイオーラ  
ローストチキン グリーンペッパーソース  
カキとほうれん草のアンチョビバターグラタン  
寒ブリのスパイス焼き シェリービネガーソース  
本日のスパゲティ シェフスタイル  
野菜たっぷりのカレーライス グランドパレス風  
ふわふわオムレツ デミグラスソース  
旬のお造り盛り合わせ4種  
押し寿司取り合わせ3種  
(温)うどん  
そば米汁

季節のフレッシュフルーツ取り合わせ  
アグネス・ペストリーブティック特製デザート  
コーヒー

テーブルブッフェ料理 Aプラン 7,000円

スモークサーモン レッドオニオンとトマトのサラダ  
ローストポークのエマンセ ビガラードソース  
プレストチキンとフムスのトルティーヤラップ オーロラソース  
国産ポークロース肉のハワイアンステーキ  
海老のチリソース 青梗菜添え  
サワラのグリル ポレンタとアスパラガス 西京味噌ソース  
旬のお造り盛り合わせ4種  
押し寿司取り合わせ3種  
(温)うどん  
豚骨スープの炊き餃子  
季節のフレッシュフルーツ取り合わせ  
アグネス・ペストリーブティック特製デザート  
コーヒー

送迎バス(ご予約制 28名様乗り 先着順)もご用意しております。  
台数に限りがございますので、同窓会ご予約時にお申し付けください。