

ザ クラウンパレス高知

2026春の宴会プラン

謝恩会・歓送迎会など、春のお集まりにぜひご利用ください



【10,000円ビュッフェコース】

刺身盛合せ／寿司盛合せ／ニラ餅と焼売盛合せ
海老の檸檬風味仕立て
鮑とメバチ鮨のグラス盛り マリネ野菜を添えて
鴨胸肉のスマークと野菜とベーコンの冷製キッシュ
炙りサーモンのマリネ 柚子風味と白身魚テリーヌ
野菜のクリームスープ／金目鯛のポワレと小エビのフリット 白ワインソース
白身魚のサルティンボッカ仕立て 茗荷と大葉入りラビゴットソース
牛フィレステーキ バーベキューソース
四万十豚肩ロースの塩麴マリネロースト 山葵ソース
四万十鶏モモ肉の高知県産野菜包み焼き 赤ワインソース
お楽しみ小菓子とフルーツのアソート

【8,000円ビュッフェコース】（平日限定）

海援鯛の薄造り／寿司盛合せ
海の幸のマリネとフレッシュ野菜のマリネ
鴨スマークと野菜の生春巻き仕立て／生ハムと卵のシーザーサラダ風
ミックスサンドウィッチ／野菜のクリームスープ
目鯛のポワレと小エビのフリット 茗荷と大葉入りラビゴットソース
白身魚とシーフードムースのキャベツ包み蒸し ヴァンブランソース
牛サーロインステーキ バーベキューソース
豚肩ロース肉の野菜包みロースト オニオンマスタードソース
鶏もも肉のロースト ディアブル風パイシートマトソース
ブロッコリーとソーセージのペペロンチーノスパゲッティ
お楽しみ小菓子とフルーツのアソート

全て2時間飲み放題付

ドリンクメニュー：ビール・ワイン・ウイスキー・日本酒・焼酎・ソフトドリンク

※料金に含まれるもの：お料理、お飲物、会場室料2時間分、準備室料1時間分。※いずれのコースも20名様以上で承ります。※料金は全てサービス料込、税込。 ※写真はイメージです。



ホテルメイドのコース料理で華やかなお集まりを

【12,000円大皿コース】

- ◇鯛姿造り入り刺身盛合せ
- ◇高知の田舎寿司盛合せ
- ◇土佐の組み物(鶏のペッパー焼き
チャンバラ貝潮煮/鮎の化粧焼き
磯天と青海苔の天ぷら/大丸
海老の黄金焼き/三色羊羹
季節の和え物/鰯卵旨煮/川海老唐揚げ
高野すり身/土佐の芋天)
- ◇土佐海援鯛・帆立・海老のソテー
高知産青海苔香るタルタルソースで
- ◇シェフおすすめ牛フィレステーキ
卸しポン酢柚子胡椒風味
- ◇土佐のフルーツ盛合せ



【10,000円大皿コース】

- ◇刺身盛合せ ◇寿司盛合せ
- ◇四万十ポークのミラノ風カツレツ
バジル香るトマトソースで
- ◇金目鯛と川海老入り白身魚ムースの
白ワイン蒸し アメリケーヌソース
- ◇国産牛サーロインステーキ
茸入り和風ソースで
- ◇季節のフルーツと小菓子の盛合せ



【8,000円大皿コース】

(平日限定)

- ◇海鮮盛合せ ◇寿司盛合せ
- ◇目鯛の紫蘇の香るマヨネーズ
ロースト
- ◇牛サーロインステーキ
バーベキューソース
- ◇チキンのロースト 葱塩レモンソース
- ◇フルーツの盛合せ



【10,000円大皿ボリュームコース】

- ◇藁焼き鯉の生春巻き
- ◇巻き寿司盛合せ(金平キンパ巻き/錦糸巻き/鉄火細巻き
烏賊梅紫蘇細巻き/胡瓜細巻き/稲荷)
- ◇皿うどん 和風餡かけ
- ◇鶏つくね串の照り焼きとチーズ焼き
- ◇シーフードのフライ盛合せ カツレツソースとタルタルソース
- ◇牛サーロインステーキとポークフィレのピカタ バーベキューソース
- ◇チキンのカレー風味ロースト和風仕立てスパゲティー添え
- ◇フルーツカクテル入り杏仁豆腐と小菓子の盛合せ

【8,000円大皿ボリュームコース】(平日限定)

- ◇牛肉の和風焼肉とサラダ
- ◇巻き寿司盛合せ(蟹かま巻き/昆布巻き/しんこ細巻き
胡瓜細巻き/柴漬け細巻き/稲荷)
- ◇高知県産鰯と大根の炊合せ
- ◇鰯と烏賊のエスカベッシュ
- ◇ハンバーグステーキ 茸ソース
- ◇チキンの唐揚げと春巻きの盛合せ
- ◇三元豚のカツレツ 紫蘇風味チーズ焼き トマトソース
- ◇スパゲティー

コーナー料理も承ります

カツオのタタキ切り出しコーナー

1,650円 30人前より承ります



デザートコーナー

1,100円 20人前より承ります



音響および照明操作が必要な場合は別途料金が発生します。
(2時間33,000円)

※写真はイメージです