

春

の

味覚が花ひらく、

贅沢なごちそうの宴。



写真:10名盛料理

宴会プラン

2026年
3月1日(日)～5月31日(日)

春

の

ごちそうで、

会話が弾むひとときを。



写真:10名盛料理

【お一人様】

盛料理 4,000円税・サ込

- | | |
|----------------|---------------------|
| ■ ツナのミモザサラダ | ■ 豚バラロースト 麻辣ソース |
| ■ タコカルパッチョ | ■ ベーコンと春キャベツの Pasta |
| ■ 晩白柚ドレッシング | ■ ほんのりトマト |
| ■ サーモンバジルオイル焼き | ■ ビーフガーリックライス |
| ■ 油淋鶏 | ■ クレームブリュレ |

【お一人様】

盛料理 5,000円税・サ込

- | | |
|-----------------------|------------------|
| ■ 蒸し鶏中華サラダ | ■ 豚のトロトロ角煮 |
| ■ 炙りサーモンのカルパッチョ | ■ あさりと菜の花の Pasta |
| ■ たたき仕立て | ■ ポンゴレロツ |
| ■ 有頭海老のカダイフ揚げ | ■ 韓国風 ビビンバ |
| ■ チキンフリット ハニーマスタードソース | ■ クレームブリュレ |

春

の

息吹を纏う、
極上の和のおもてなし。



【お一人様】

春の会席 6,000円税・サ込

- | | |
|--------------------|----------------------|
| 【小 鉢】 季節の小鉢 | 【肉料理】 牛ステーキ |
| 【刺 身】 一種盛り | ■ シャリアビンソース |
| 【焼 物】 鰯の白焼き | 【飯 物】 あさりの炊き込み御飯 |
| ■ 柚子胡椒揚げ | 【香の物】 漬物 |
| 【蒸し物】 茶碗蒸し | 【汁 物】 赤だし |
| 【揚 物】 海老と季節の野菜の天婦羅 | 【デザート】 ホテル特製 パウンドケーキ |

● ドリンク飲み放題

プラス 2,000円税・サ込
(お一人様)

- ・ビール・ウィスキー
- ・日本酒・焼酎
- ・ワイン・カクテル
- ・ウーロン茶・ジュース



● 特典

- ・カラオケ
- ・宿泊特別割引
- ・マイクロパス 市内送迎 (10名様以上)



HMI ホテルグループ

八代グランドホテル

〒866-0844 熊本県八代市旭中央通り10-1
<https://hmihotelgroup.com/grandhotel-yatsushiro>

●ご予約・お問い合わせは…

TEL 0965(32)2111

FAX 0965(34)8802

