

秋の宴会プラン

2022
10/1~
(sat.)

お得 6,500円プラン

会場費 + お料理(7品) + フリードリンク

*宴会時間は90分を基準にしております。

【メニュー例】

- 白身魚のエスカベッシュ生ハムとチーズのサラダ仕立て
- 本日のお刺身盛り合わせ
- 蒸し鶏の中華風茶碗蒸し海老とタラコの塩あんかけ
- サーモンのモツツアレラチーズ包みモルネーソース・蟹フリット添え
- 牛ロース肉のトルネード香草パン粉バター焼き
- 蟹とイクラのチラシ寿司
- きまぐれアイスクリーム

※プランは10名様よりご利用頂けます。
※「ソーシャル・ディスタンス」に基づいた
お席のご案内をさせて頂きます。

ほかのお料理プランにも対応いたします。詳しくはお問い合わせください。

コロナの状況で、
ご飲食を控えたい方へ
おすすめです。



テイクアウト用

お弁当プラン

5名様
より受付

若 杉 | 3,500円
プラン

中華料理の人気メニューもいただけるお弁当です。

海老のチリソース／厚焼き・焼き魚・焼壳・五目豆腐・海老天・いか天／
牛ロースグリル／生太巻き・稻荷寿司／海鮮ユッケ・イクラ・漬物／
生ハムとチーズ／金目鯛と海老の蟹フカヒレ餡掛け／豚の角煮



あじさい | 2,500円
プラン

和食メニューを中心にした色彩豊かなお弁当です。

厚焼き・焼き魚・焼壳・五目豆腐・海老天・いか天・牛ロースグリル／
太巻き・稻荷寿司・サーモンカニマヨ・イクラ・蒸し鶏サラダ／
白身魚と海老の茸おろし餡／漬物



お茶(ペットボトル飲料)は
別途160円にて承ります。

チーフプロデューサー
高橋 真麻
名誉支配人
高橋 英樹

※メニューの表記内容は、一例です。

※内容は季節や仕入れの状況により変更がある場合がございます。

上記プランの他、ご予算に応じて対応致します。ご相談くださいませ。 *写真はイメージです

GH ホテルグランテラス帯広
Hotel Grand Terrace Obihiro

〒080-0011 北海道帯広市西1条南11-2

ご予約・お問い合わせ <宴会予約直通 9:00~19:00>

0155-23-3177

<https://breezbay-group.com/hgt-obihiro/>

