

西洋料理



¥7,000コース

オードブル盛り合わせ
コンソメ スープ
白身魚 ワイン蒸し
サーロインステーキ
デザート
コーヒー又は紅茶
パンとバター

¥8,000コース

オードブル盛り合わせ
コンソメ タピオカ入り
白身魚 ワイン蒸し
牛フィレ肉ミニッツのポワレ
デザート
コーヒー又は紅茶
パンとバター

¥9,000コース

オードブル盛り合わせ
コンソメ フカヒレ入り
白身魚 ワイン蒸し
シャーベット
牛フィレ肉のポワレ
トリュフソース
メロン
ケーキ
コーヒー又は紅茶
パンとバター

¥11,000コース

オードブル盛り合わせ
コンソメ フカヒレ入り
オマールエビ 白ワイン蒸し
ウニソース
シャーベット
和牛フィレ肉のポワレ
トリュフソース フォワグラ添え
メロン
ケーキ
コーヒー又は紅茶
パンとバター

中国料理



¥7,000コース

前菜盛り合わせ
海老のチリソース
鶏肉と烏賊の炒め
北京ダック IGH風
揚げ物2種
玉子とろみスープ
中華チマキ
デザート

¥8,000コース

前菜盛り合わせ
海老と野菜の塩味炒め
北京ダック IGH風
鶏肉と烏賊の辛子炒め
揚げホタテ 油淋ソース
玉子とろみスープ
本日のごはん
デザート

¥9,000コース

前菜盛り合わせ
フカヒレの煮込み
海老チリと塩味炒め
北京ダック IGH風
牛肉の黒こしょう炒め
蒸し帆立 XO醬ソース
鶏肉の蒸しスープ
本日のごはん
デザート

¥11,000コース

前菜盛り合わせ
フカヒレの煮込み
揚げ大海老のチリソース
北京ダック IGH風
牛ヒレ肉のオイスターソース
揚げホタテの辛子炒め
蒸し魚 特製ソース
鶏肉の蒸しスープ
本日のごはん
デザート

日本料理



¥8,000コース

先付
前菜
御吸物
御造り
蒸し物(茶碗蒸し)
焼物(旬の焼魚)
煮物(季節の焚合せ)
揚物(天婦羅)
食事
香の物
止椀
水菓子
甘味

¥9,000コース

先付
前菜
御吸物
御造り
蒸し物(茶碗蒸し)
焼物(旬の焼魚)
煮物(季節の焚合せ)
揚物(天婦羅)
酢の物
食事
香の物
止椀
水菓子
甘味

¥11,000コース

先付
前菜
御吸物
御造り
蒸し物(茶碗蒸し)
焼物(旬の焼魚)
煮物(季節の焚合せ)
中皿(肉料理)
揚物(天婦羅)
酢の物
食事
香の物
止椀
水菓子
甘味

¥13,000コース

先付
前菜
御吸物
御造り
蒸し物(茶碗蒸し)
焼物(旬の焼魚)
煮物(季節の焚合せ)
中皿(肉料理)
揚物(天婦羅)
酢の物
食事(お好みで炊き込みご飯or茶そば)
香の物
止椀
水菓子
甘味

※お料理・お飲物の料金にはサービス料・消費税が含まれております ※室料別途
※食材の仕入れによりメニューが変更になる場合がございます。ご了承くださいませ

Drink

- ビール ￥950
- ウイスキー ￥6,500～
- 焼酎 ￥4,500～
- 日本酒 ￥600～
- ワイン ￥3,000～
- オレンジジュース ￥500
- 烏龍茶 ￥250
- ノンアルコールビール ￥600

お料理・お飲物の料金にはサービス料・消費税が含まれております。
*別途室料をいただいております(ご利用の会場により料金は異なります)

会場のご案内

お客様ご要望にふさわしい空間をご用意いたします。
バラエティ豊かな会場の数々。
ご要望通りのパーティーがお楽しみいただけます。



大宴会場「黄金」



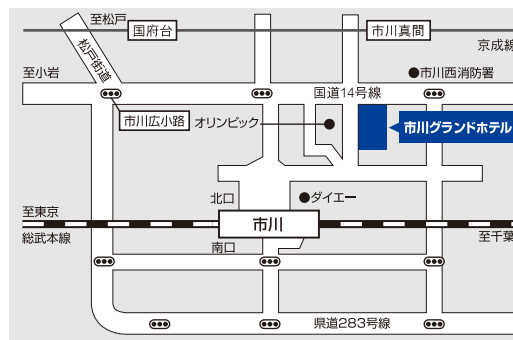
中宴会場「芙蓉」



小宴会場「蘭」



和室宴会場「萩の間」



[交通アクセス]

■JR総武線 市川駅北口より徒歩3分 ■京成線 市川真間駅より徒歩5分

〈正餐のご案内〉



【お問い合わせ・ご予約／宴会直通ダイヤル】 TEL.047-324-1231

〒272-0034 千葉県市川市市川1-3-18 TEL.047-324-1121 (代表)
<https://breezbay-group.com/ichikawa-gh/>

ICHIKAWA GRAND HOTEL