和・洋・中

ホテルグランテラス富山

観光バスツアーにてご来館のお客様専用

団体昼食プラン

1時間 会場費 無料

15名様以上 要予約

※画像はイメージです

和 【宴会場・レストラン】

■富山弁当 －松－ 3,500円

お造り　サス昆布〆、白海老昆布〆、妻一式
煮　物　富山名産鰊昆布巻、大根ウコン薬膳煮、長芋白煮、人参紅梅煮、青身野菜
焼　物　和え物、鱒香り焼、富山蒲鉾、半熟玉子、ほたるいか旨煮、小芋富山ブラック焼
揚　物　白海老天、ほたるいか天、野菜二種天婦羅
酢　物　ほたるいか辛子酢味噌
食　事　こしひかり米、汁、香物

■富山弁当 －竹－ 2,500円

お造り　サス昆布〆、ブリ、妻一式
煮　物　鰊旨煮、五箇山豆腐田舎煮、戻し椎茸煮、二色人参甘煮、青身野菜
焼　物　和え物、鱒香り焼、富山蒲鉾、半熟玉子、ほたるいか旨煮、小芋富山ブラック焼
揚　物　白海老天、ほたるいか天、野菜二種天婦羅
食　事　こしひかり米、汁、香物

洋 【宴会場】

■Aランチプレート　3,500円

スープ　コーンスープ
メイン　海の幸のココット焼き
　　ローストビーフ、温野菜添え
サラダ　スモールサラダ
パン　　2種
コーヒー

■Bランチプレート　2,500円

スープ　コーンスープ
メイン　サーモンの香草パン粉焼きトマトソース
　　ローストポーク温野菜添え
サラダ　スモールサラダ
パン　　2種
コーヒー

中 【宴会場・レストラン】

■中華弁当 －A－ 3,500円

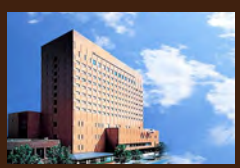
海老チリソース・酢豚
海鮮と野菜の XO 醤炒め・サラダ
白飯・ザーサイ・スープ
飲茶・杏仁豆腐

■中華弁当 －B－ 2,500円

海老チリソース・酢豚
サラダ・白飯
ザーサイ・スープ
杏仁豆腐

チーフプロデューサー 高橋 真麻
名誉支配人 高橋 英樹

※バス駐車場要相談（ホテル敷地内にバス駐車場はございません）
※季節によりメニューを変更する場合がございます
※写真は全てイメージです ※ご案内の料金は全て消費税・サービス料を含みます。



GH ホテルグランテラス富山
Hotel Grand Terrace Toyama

ご予約・お問合せ【9:00～18:00】TEL.076-431-8242
富山市桜橋通り2-28　ホテルグランテラス富山　検索