



受章の栄誉を記念し、心に残るご祝宴を。

(パークウエストン 1Fボールルーム)

ホテルグランドパレス徳島 & パークウエストン

褒章・叙勲受章パーティープラン

受章の栄誉を記念し、ご家族やお世話になられた方々、親しい方々と思い出に残る、ご祝宴をご企画ございませんか。特別な日として心に刻まれる、晴れの日にふさわしい1日をスタイリッシュな空間と美味しいお料理、洗練されたサービスを誇るホテルグランドパレス徳島、パークウエストンがお手伝いいたします。

おひとり様 7,000 円 ・ 8,000 円 ・ 10,000 円

【 特 典 】 ●乾杯用スパークリングワインをご用意いたします。

●60名様以上のパーティーには会場内吊看板を無料にてご用意いたします。

●ご希望により、受章者ご本人様およびご家族の方用にお控室を無料にてご用意いたします。

●プランにはお料理、お飲物、会場費、音響照明費、サービス料、税金が含まれております。

●ご予約は10名様から最大200名様まで承ります。お料理はフランス料理フルコース、会席料理(ホテルグランドパレス徳島のみ)、立食ブッフェ形式、着席ブッフェ形式からお選びいただけます。

●お飲物はフリードリンクとなります。ビール、ワイン(赤白)、日本酒、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンクをご用意しております。鏡開き用祝い樽などオプションにてご手配可能です。

●オプションにて記念写真、美容着付け、印刷物、ギフト、DVD、司会者、送迎車なども承りますので、お気軽にご相談ください。

ご予約・お問い合わせは宴会予約係までお願い申し上げます。

ホテルグランドパレス徳島 TEL088-626-1111

パークウエストン TEL088-624-3333

BANQUET ROOM

お人数とパーティー内容に合わせて、祝宴にふさわしい会場をお選びいただけます。



パークウエストン			
会場名	面積(m ²)	正餐(人)	立食(人)
ボールルーム	368	200	300
アニエスルーム	256	130	180
ガーデンルーム	192	80	100
パークルーム	174	60	80
イーストルーム・ウエストルーム	96	40	50
サロンC	80	30	45
サロンA・B	48	20	30

ホテルグランドパレス徳島			
会場名	面積(m ²)	正餐(人)	立食(人)
グランドルーム	254	130	180
オークルーム	254	130	180
スタールーム・メイブルーム	93	50	60
梅の間(和室)	83	60	
萩の間(和室)	70	50	
ラベンダールーム	66	30	40
桜の間・桃の間	40	18	24

PARTY MENU

ホテルならではのグレードと洗練されたメニューで演出いたします。

フランス料理 7,000 円コース(例)

マグロと甘海老、アボガドのタルタル キャビア添え
クリスタルトマトコンソメとガーデングリーン

本日のポタージュ

鳴門鯛のボワレ サフランクリームリゾットとともに
シャンパンビネガーソース

和牛フィレのグリル トリュフ入りペリグーソース
季節野菜の菜園風

アグネス・ベストリーブティック特製デザート

コーヒー

立食 ブッフェ料理 7,000 円コース(例)

< Cold Selections>

スモークサーモンとグリーンリーフのサラダ仕立て

シーフードと夏野菜のサルサ

薄切りボークロースの冷しゃぶしゃぶ 柚子ドレッシング

チキンのロースト ベルシア風 きのことアスパラのソテー

パークウエストン風シーザーサラダ

トルティーヤラップ各種

< Hot Selections>

阿波尾鶏のグリルBBQスタイル 季節野菜のフリット添え

阿波ボークのグリル 粒マスタードソース クスクス添え

鳴門鯛のアクアパッツァ風 ラタトゥイユとレモン添え

帆立貝のボワレと豆の煮込み ノワゼットソース

地野菜がたっぷり入ったスパゲティ・ボモドーロ

本日のピラフ シェフスタイル

新鮮魚介類が入ったカレーライス パークウエストン風

< Japanese Selections>

本日獲れた新鮮地魚のお造り盛り合わせ

カツオのタタキ パークウエストン風

お寿司

うどん または そば

郷土料理 そば米汁

< Dessert Selections>

アグネス・ベストリーブティック特製デザートステーション

季節のフレッシュフルーツ取り合わせ

コーヒー

会席料理 8,000 円コース(例)

先 附 とろろ豆腐 美味出汁 ふり柚子

前 菜 季節の八寸取り合わせ

椀 物 南京具汁 胡麻豆腐 山葵

造 里 鳴門鯛 鮭 青利烏賊 あしらひ一式

凌 ぎ 冷麦 温度玉子 椎茸 三つ葉

煮 物 夏野菜煮 冬瓜 南京 茄子 パプリカ 茗荷

焼 物 スズキ塩焼き 酢取蓮根 山桃 蓼酢

台 物 和風ローストビーフ 椎茸 獅子唐 ちり酢

食 事 御飯 赤出汁 香の物

菓 子 季節のフルーツとワインゼリー グラス盛り

珈 琲

◎お料理内容は季節に合わせて変更しております。
◎御希望に応じてご調整いたしますので、お気軽にご相談ください。
◎会席料理はホテルグランドパレス徳島でのご用意となります。