

その1

秋の夜長を  
味合うプラン



お品書き

- サーモンリエット チーズメルパ添え
- 焼き玉ねぎのカルパッチョハーブの香り 生ハム添え
- 豆腐の揚げ出し 豚骨出汁で
- カラス蝶の茄子ロール 西京味噌焼き
- 海老と根菜の春巻きエスニック
- チキンガランティーマ デミグラスソース
- ねばねば3種のあったかい蕎麦
- コーン御飯
- コーヒゼリー

お一人様

3,000円 (税・サ込)

その2

味わい深い  
秋の味覚を堪能



お品書き

- 鯛の昆布メ カイワレロール
- ポークロスステーキ 角煮仕立て
- 8種野菜の貝たくさんミネストローネ
- 柚子香る卵豆腐 美味出汁
- キノコとベーコンのスパイシーピラフ
- マロンムース
- ふんわり天と里芋の唐揚げ
- 人参とエノキの餡かけ
- 鮭のトマト味噌チャンチャン焼き
- 大海老磯辺揚げと野菜の天婦羅

お一人様

4,000円 (税・サ込)

# 秋の 会席 プラン

● 期間 ●

2021年

9月1日 水 ~ 11月30日 火

- 飲酒運転はやめましょう。
- 仕入れ状況により料理の内容が変更になる場合があります。

○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・ハイボール・日本酒・焼酎・  
ワイン・カクテル・ソフトドリンク

○特典 ● 要予約

- ・カラオケ・マイクロバス市内送迎(10名様以上)
- ・ビンゴカード無料・宿泊特別割引



安心なまち  
やっしろ  
プロジェクト



新型コロナウイルス感染予防対策実施中



- ・従業員のマスクの着用
- ・備品の定期的な消毒
- ・消毒液の設置 など



八代グランドホテル

HMI HOTEL GROUP

<https://www.crownpalais.jp/yatsushiro/>

宴会のご予約・お問い合わせは...

☎0965-32-2111

〒866-0844 熊本県八代市旭中央通10-1

