

団体様昼食のご案内

平素より大変お世話になっております。
 坂出グランドホテルでは、ご旅行者様宿泊に合わせまして、
 ご昼食、ご夕食のご準備も承っております。
 20名様から300名様までの幅広い人数のお客様対応もさせていただきます。
 香川県にお立ち寄りの際はぜひご利用くださいませ。

宴会営業課

和定食 ¥3,300 税サ込



小鉢 季節の和え物三種盛り
 造り 三種盛り合わせ あしらい
 陶板焼き 牛バラ陶板焼き キャベツ
 玉葱 もやし
 湿地 ニラ
 *陶板焼きは小鍋に変更可
 蒸物 茶碗蒸し
 揚げ物 海老(二本) 野菜天婦羅
 椀物 ミニうどん 若布 葱 生姜
 食事 季節の炊き込み御飯 香の物二種
 デザート 季節の果物二種

和定食 ¥2,800 税サ込



小鉢 季節の小鉢
 造り 二種盛り合わせ あしらい
 小鍋 豚ロース 海老 つみれ 魚切り
 身
 蒸物 茶碗蒸し
 揚げ物 海老 烏賊 野菜の天婦羅
 椀物 ミニうどん 若布 葱 生姜
 食事 白御飯 香の物二種
 デザート 季節の果物二種

和定食 ¥3,800 税サ込



小鉢 季節の和え物三種盛り
 造り 三種盛り合わせ あしらい
 小鍋もしくは陶板焼き
 蓋物 鰯の煮付け
 焼物 鯖or豚ロースの西京焼き
 揚げ物 海老(二本) 野菜天婦羅
 蒸物 茶碗蒸し
 椀物 ミニうどん 若布 葱 生姜
 食事 季節の炊き込み御飯 香の物二種

洋風ランチ ¥2,800 税サ込



スープ 本日のスープ
 メイン 海老フライ&ハンバーグ サラダ添え
 御飯 オムライス
 デザート おすすめデザート&フルーツ

松花堂 ¥4,400 税サ込



季節の小鉢
 御造り二種盛り
 季節の煮物
 海老と野菜の天婦羅
 季節の茶碗蒸し
 季節の酢の物
 汁又は吸物
 押し寿司
 季節の果物盛り合わせ

坂出グランドホテル

坂出市西大浜北1丁目2番33号

Tel: 0877-44-1000

Fax: 0877-44-1003

URL: <https://sakaide.sakaide-grandhotel.jp/>

2023年9月1日料金改定

※季節に応じて、旬の食材をご用意いたします。お気軽にお申し付けください。
 ※料理内容が一部変わる場合がございます。お問い合わせください。