



ホテル グラン・ココエ倉敷  
HOTEL GRAND COCOE KURASHIKI

3階宴会場  
「グランホール」

本格的な日本食。職人の技が光る華やかなお料理を

宴会場 レストラン

にてご用意致します。



松花堂 【梅】

2,200円(税込)

団体昼食メニュー

エージエント様向け

- 左上 出汁巻玉子、サワラ幽庵焼き、新丈、ミニオクラ、鶏肉べっ甲焼き、季節麩田楽、蓮根チップ
- 右上 炊き合わせ、小芋、高野豆腐、南瓜、海老、鴨ロース、三度豆、ブイヨンジュレ
- 左下 ママカリなます、黒豆、赤蒟蒻、三ツ景、蛸塩辛、大根漬け、胡瓜漬け、わらび餅、きびだんご
- 右下 造里 ハマチ、タイ、季節の野菜サラダ

- 食事 季節の炊き込み御飯
- 留碗 吸物



※仕入れの状況によって内容が変わる場合がございます。

ご予算・人数に合わせて3会場からご提案させていただきます。

お問い合わせ・ご予約



ホテル グラン・ココエ倉敷  
HOTEL GRAND COCOE KURASHIKI

宴会予約(直通)

〒710-0055 岡山県倉敷市阿知3丁目9番1号  
あちてらす倉敷北館1F

TEL.086-436-7393  
受付時間：9:30~19:00

FAX.086-436-7301  
E-mail:enkai@grand-cocoe.com

# エージェント様向け 団体昼食メニュー



松花堂 【松】

4,400 円 (税込)

- 左上 出汁巻玉子、サワラ幽庵焼き、新丈、ミニオクラ、鶏肉べつ甲焼き、季節麩田楽、蓮根チップ
- 右上 炊き合わせ、小芋、高野豆腐、南瓜、海老、鴨ロース、三度豆、ブイヨンジュレ
- 左下 ママカリなます、黒豆、赤菘蒟、三ツ葉、蛸塩辛、大根漬け、胡瓜漬け、わらび餅、きびだんご
- 右下 季節の野菜サラダ  
蒸物 小田蒸し、うどん、柚子  
鍋物 タイしゃぶ  
揚物 天婦羅  
海老、丸十、南瓜、茄子、大葉
- 食事 季節の炊き込み御飯
- 留碗 吸物
- 造里 ハマチ、タイ、烏賊



松花堂 【竹】

3,300 円 (税込)

- 左上 出汁巻玉子、サワラ幽庵焼き、新丈、ミニオクラ、鶏肉べつ甲焼き、季節麩田楽、蓮根チップ
- 右上 炊き合わせ、小芋、高野豆腐、南瓜、海老、鴨ロース、三度豆、ブイヨンジュレ
- 左下 ママカリなます、黒豆、赤菘蒟、三ツ葉、蛸塩辛、大根漬け、胡瓜漬け、わらび餅、きびだんご
- 右下 造里 ハマチ、タイ、季節の野菜サラダ
- 食事 季節の炊き込み御飯
- 留碗 吸物
- 蒸物 小田蒸し、うどん、柚子
- 揚物 天婦羅  
海老、丸十、南瓜、茄子、大葉

※仕入れの状況によって内容が変わる場合がございます。

※写真はイメージです。

## Hall Information

ホテル グラン・ココエ倉敷 倉敷ステーションホテル



3F

最大 200 名様まで  
(別途室料)



4F

最大 140 名様まで

選べる 3 会場

和食レストラン  
くらしき 白壁



1F

最大 30 名様まで

一般営業しておりますため、ご希望に添えない場合もございます。

●ご予約は 3 日前 正午までにご利用いたします。 ●料理数の変更は開催日 2 日前 午前 11:00 までです。