

気軽に仲間とわいわい
お得にたっぷり堪能
できる宴会コース！

5,200 (サ・税込)
円コース

お料理全7品

- 選べる鍋(3種類) キムチ鍋・寄せ鍋・豆乳鍋
- 前菜 カプレーゼ・海老と帆立のペペロナータ
ポークパロティーン
- サラダ 鯖の燻製サラダ
- 魚料理 白身魚と茸のソテー プッタネスカソース
- 肉料理 若鶏のポワレと冬野菜の和風ソース
- 飯物 南蛮味噌入り鶏出汁茶漬け
- デザート いちごミルクプリン

ご宴会時間は2時間となります



季節を彩る旬の食材を
使ったちょっと大人の
職人技が映えるお料理！

8,000 (サ・税込)
円コース

お料理全8品

- 選べる鍋(3種類) キムチ鍋・寄せ鍋・豆乳鍋
- 前菜 ブルスケッタ・海老と帆立のペペロナータ
ポークパロティーン
- サラダ 鯛のカルパッチョ サラダ仕立て
- 刺身 鯖・サーモン・メカジキ
- 魚料理 鱈とカニ身のポワレ 春菊添え
- 肉料理 牛ロースグリル チロリアンデミグラスソース
- 飯物 ローストビーフのバラちらし わさびドレッシング
- デザート いちごミルクプリンとフルーツ

ご宴会時間は2時間となります

お持ち帰り用
折詰重

職場やご家庭でのご会食で
ご利用ください配達も承ります
(税込10,800円以上)

- よろこび
歡
- 一の段 ・五目炊き込みご飯
・イクラ、海老、鮭の炊き込みご飯
・前菜4種
 - 二の段 ・サーモンソテー 味噌風味
・海老フリッターのチリソース
・酢豚 ・シフォンケーキ
・フルーツ
 - 三の段 ・ガーリックシュリンプ サラダ仕立て
・ローストポークとグリル野菜



彩り豊かな
旬の手づくり料理
3,500 (税込)
円

箱サイズ
縦 11.5 cm × 横 30 cm × 高さ 13.5 cm (3段)

ご宿泊も
承ります。
詳細はお問い
合わせ下さい。

ハチノヘランドホテル

八戸市番町14番地 TEL.0178-46-1234 <http://www.hachinohegrandhotel.com>

お問合せ・お申し込み

0178-46-1288

※食材の仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。※表記料金は、消費税・サービス料込価格です。 ※8名様以上より承ります。