

ありがとうとこれからを みんなで祝うひとときを

春の宴会プラン

-2025 SPRING- 3.1 [SAT] ▶ 6.30 [MON]



6,000円コース (サ・税込)

お料理
全8品

- アンティパスト
生ハム・鴨スモーク・ミモレット・モッツアレラチーズ
ボローニャハム・トマトの赤ワイン煮・メイプル胡桃
- シーザーポテトサラダ
- 御刺身 鮪・サーモン・カンパチ
- 鯛のポワレ あさりのサフランクリームソース

- チキンのトマトチーズ焼き
 - 牛ロースグリル リヨネーズ風
 - 筍と桜エビの炊き込みご飯 御吸物
 - 桜バナナコッタ フルーツ添え
- ・ご宴会時間は2時間となります。
・全ての御料理を銘々盛でご用意する場合は
+500円頂戴いたします。



平日特典
スパークリングワイン
or カクテルコーナー
サービス!

120分飲み放題

ソフトドリンクも充実!
お車の方も安心

2,500円コース (サ・税込)

- ビール ● ノンアルコールビール ● ウイスキー (水割り・ハイボール)
- 焼酎 (甲類・乙類) ● 各種サワー (レモン・グレープフルーツ・ライム)
- ワイン (赤・白) ● 日本酒 ● ウーロン茶 ● ジュース (オレンジ・炭酸系)

2,000円コース (サ・税込)

- ビール ● ノンアルコールビール ● ウイスキー (水割り・ハイボール)
- 焼酎 (甲類) ● 各種サワー (レモン・グレープフルーツ・ライム)
- ウーロン茶 ● ジュース (オレンジ・炭酸系)

飲み放題の延長は+500円となります。



お料理
全7品

4,500円コース (サ・税込)

- アンティパスト
生ハム・鴨スモーク・ミモレット・モッツアレラチーズ・ポローニヤハム・トマトの赤ワイン煮・メイプル胡桃
- 春ごぼうのシーザーサラダ
- カツオのバスク風カルパッチョ

- 鯖のポワレ インペリアル風
- 牛モモのローストと春キャベツの香味ソース
- 冷やしさくら蕎麦
- 桜パンナコッタ

・ご宴会時間は2時間となります。
・全ての御料理を銘々盛でご用意する場合は
+500円頂戴いたします。

宴会プラン オプションメニュー

・エビのチリソース煮 ・ケーキコーナー
お一人様 各 **500円** (サ・税込)



お持ち帰り用「折詰重」

よろこび
歡
彩り豊かな
旬の手づくり料理
3,500円(税込)

- 一の段 ・五目炊き込みご飯
・イクラ、海老、鮭のちらし寿司
・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 ・デザート
・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



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

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(10個以上のご注文から)

※館内利用時は税率10%となります。また、会場使用料を頂戴いたします。

のぞみ
希
すこし贅沢な
おもてなし料理
5,000円(税込)

- 一の段 ・ローストビーフご飯
・前菜4種
- 二の段 ・海老フリッターのチリソース
・酢豚・蟹爪フライ
・鶏肉の唐揚げ
・デザート盛り合わせ
- 三の段 ・鯖西京焼き
・筍とシイタケの煮物
・茄子と長芋の揚げ出し
・グリル野菜



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。