

八戸グランドホテル

Autumn Plan 2023.

9 / 1
[FRI]
11 / 30
[THU]

お得な秋の宴会プラン



お料理全7品

4,500円コース (サ・税込)

ご宴会時間は2時間となります

- 前菜盛り合せ
 - ・野菜のキッシュ
 - ・シーフードマリネ
 - ・里芋コンソメチーズ焼き
 - ・トリュフライスコロッセ マスタードソース
- スモークサーモンと柿のシーザーサラダ
- 若鶏と秋ナスの油淋ソース掛け
- 海老と南瓜、アボカドのオープン焼き
- みそ漬け豚ロースのソテー 温野菜添え
- 秋の炊き込みご飯
- カフェオレプリンキャラメルソース 大学芋添え



宴会プラン
オプション
料理

お一人様
各1,000円 (サ・税込)

- にぎり寿司(4貫)
- 天ぷら盛り合わせ

お一人様
各500円 (サ・税込)

- なめこそば
- コーヒーコーナー



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)

※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。

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

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



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)

お料理全8品

6,000円コース (サ・税込)

ご宴会時間は2時間となります

- 前菜盛り合せ
 - ・鴨オレンジ
 - ・カマンベール生ハム
 - ・野菜のキッシュ
 - ・ドライイチジクとナッツ
 - ・サーモンヨーグルト
- 三陸産平目と鮭のお造り
- 秋鮭の味噌バター鍋
- 赤魚の中華風甘酢あんかけ
- よだれ鶏 秋ナス添え
- 牛ロースグリル シャリアビンソース 秋野菜添え
- 握り寿司(マグロ、エビ、カンパチ)
- デザート
 - ・ブドウゼリー
 - ・わらびもち
 - ・大学芋

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・コーラ・ジンジャーエール)

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・コーラ・ジンジャーエール)

ソフトドリンク
も充実!
お車の方
も安心



飲み放題
どちらも
90分
飲み放題

ご宿泊も
承ります。
詳細はお問
合わせ下さい。

ハチノヘグランドホテル
八戸市番町14番地 TEL.0178-46-1234 <http://www.hachinohegrandhotel.com>

ご予約・お問合せ

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。
※写真はイメージです。 ※8名様以上より承ります。