

八戸グランドホテル

秋の宴会プラン

期間：2024年9月1日～2024年11月30日



お料理全8品

6,000円

コース(サ・税込)

●前菜盛り合わせ

●りんごと海老のマリネ

●燻製かじきと長芋

●燻りがっこチーズとバケット

●ポルチーニ茸のキッシュ

●梨と鴨のシャキシャキサラダ

●若鶏ときのこのトマト煮込み

●スズキのムニエル プールブランソース

●豚肉とナスの胡麻味噌焼き

●牛サーロインステーキ デミグラスソース

●栗ときのこの炊込みご飯 お吸い物付

●かぼちゃプリン&ぶどう

2つの
選べる

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・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)

平日特典
スパークリングワイン
またはカクテルコーナー
プレゼント!

宴会プラン オプションメニュー

お一人様 500円

(サ・税込)

●エビチリ
●ケーキビュッフェ
●コーヒーコーナー

