



お料理全7品

4,500 (サ・税込) 円コース

- 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
- 柿とカブの生ハムサラダ
- 若鶏ときのこのトマト煮込み
- サバのソテー ヴィンヨットソース
- 豚ロースのソテー ポアブルソース ゴロゴロ野菜添え
- 栗ときのこの炊込みご飯 お吸い物付
- かぼちゃプリン

お料理全8品

8,000 (サ・税込) 円コース



- 前菜盛り合わせ
 - ・鱈のエスカベッシュ ・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
- お造り (鮪、カンパチ、サーモン、赤海老)
- 若鶏ときのこのトマト煮込み
- 真鯛のポワレ デュグレソース
- 青森県産牛のグリル 和風ソース 秋野菜添え
- 握り寿司 (鮪、帆立、金目鯛)
- かぼちゃプリン&季節のフルーツ

お持ち帰り用
「折詰重」

職場やご家庭でのご会食でご利用下さい。
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。また会場利用料を頂戴いたします。

よろこび 彩り豊かな旬の手作り料理
歡 3,500 (税込) 円

箱サイズ: 縦11.5cm×横30cm×高さ13.5cm (3段)

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



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 <https://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。