

八戸グランドホテル

春の宴会プラン

歓迎会・送別会・親睦会などに
新メニュー登場!

2024
3/1
【FRI】

5/31
【FRI】



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

- 前菜盛り合わせ
・トマトとバジルのブルスケッタ
・海老とホタテのカクテル・バーニャカウダー
- 生ハムと彩り野菜のサラダ
- 若鶏とナスの麻婆ソース
- タイのポワレ ヴァンプランソース梅肉風味
- 厚切り牛バラ肉と春キャベツのバーベキューソース
- 鮭いくら親子茶漬け
- パンナコッタ



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

- 前菜盛り合わせ
・魚介のゼリー寄せ
・海老とホタテのカクテル
・バーニャカウダー
- 生ハムと彩り野菜のサラダ
- お造り二点盛り(カツオ、ブリ)
- 若鶏とナスの麻婆ソース
- 鯛のアクアパッツァ
- 牛サーロインのグリル 旬の筍添え和風ソース
- いくらと鮭のちらし寿司とお吸い物
- パンナコッタと抹茶ロール、わらび餅

飲み放題
どちらも
90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)

宴会プラン
オプション
料理

お一人様
各 500円 (サ・税込)

- ケーキコーナー
- コーヒーコーナー

日曜日～木曜日
開催特典
スパークリング
ワインサービス!

お持ち帰り用
折詰重

よるこび
歓 3,500円 (税込)

彩り豊かな
旬の手づくり料理

- 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 ・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)

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。

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・鮭西京焼き
・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
合わせ下さい。

八戸グランドホテル

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

※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。

ご予約・お問合せ

0178-46-1288