

Hachinohe Grand Hotel

2026
Autumn

秋の宴会

2026.9.1 Tue >>> 11.30 mon



秋の味覚がたっぷり
おすすめの宴会コース！

※写真はイメージです。

お料理
全8品

(サ・税込)
8,800円
コース

※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の場合は+500円頂戴いたします。

- エビとリンゴのワルドフサラダ
- ハ寸 ○刺身
- 豚肉とさつま芋の辛みそ炒め
- サーモンニエル きのこクリームソース
- 牛肉のロースト シャリアビンソース
- 栗ときのこの炊き込みご飯
- かぼちゃプリン

120分飲み放題メニュー

- 瓶ビール ●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) ●ワイン(赤・白) ●日本酒
- 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)

グレードアップ！

(サ・税込)
プラス500円で
30分延長

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！



お料理
全8品

(サ・税込)
10,000円コース

※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の場合は+500円頂戴いたします。

- 生ハムとキノコのサラダ
バルサミコドレッシング
- 秋のハ寸 ○刺身
- 県産若鶏のボワレ オージュ風
りんご添え

- 真鯛のボワレ
アンチョビーバターソース
- 牛サーロインステーキ
赤ワインソースマルシャンドヴァン
- 栗ときのこの炊き込みご飯
- かぼちゃプリン



お料理
全7品

(サ・税込)
7,700円コース

- エビとリンゴのワルドフサラダ
- 洋風オードブル
- 若鶏とキノコのトマト煮込み
- 鯖の香草パン粉焼き
- 豚肉のロースト シノワーズ
- 栗とキノコの炊き込みご飯
- かぼちゃプリン

※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の場合は+500円頂戴いたします。

宴会プランオプションメニュー

- エビとキノコのアヒージョ…… 800円
- 白身魚のキノコあんかけ… 1,000円
- 鮑の炊き合わせ…………… 1,500円
(サ・税込)



ご宿泊も
承ります。
詳細はお問い
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>

お問合せ・お申し込み | 受付時間10:00~19:00

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。