

Hachinohe Grand Hotel

2026
Summer

夏の宴会

Summer
banquet plan

6.1 mon » 8.31 mon

納涼会・同窓会にも

宴会場で涼しく快適に



※写真はイメージです。

お料理
全8品

8,800円
コース (サ・税込)

- エビとズッキーニの野菜サラダ
- 刺身三点盛
- 鶏肉の塩レモンソース
- ホエー豚の生姜味噌煮

※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する場合は+500円頂戴いたします。

- メダイのボワレ グルノーブル風
- 牛肉のビール煮 フラマンド風
- ゴマダレ仕立てのベジヌードル
- 杏仁豆腐 ナタデココ添え

120分飲み放題メニュー

- 生ビール ●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)
- 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・炭酸系)

プラス500円(サ・税込)で

飲み放題
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!

八戸グランドホテル



お料理
全8品

10,000円コース (サ・税込)

- タコとサーモンのサラダ
- 和食前菜
- 刺身三点盛
- ホエー豚の黒酢炒め
- スズキのボワレ プロバンス風
- 牛サーロインステーキ 山葵風味
- ゴマダレ仕立てのベジヌードル
- 杏仁豆腐 ナタデココ添え

※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する場合は+500円頂戴いたします。



お料理
全7品

7,700円コース (サ・税込)

- ツナとコーンのサラダ
- よだれ鶏
- ホエー豚の生姜味噌煮
- ガーリックシュリンプとオニオンリング
- 生ラム肉のジンギスカン風
- ゴマダレ仕立てのベジヌードル
- 杏仁豆腐 ナタデココ添え

※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する場合は+500円頂戴いたします。

宴会プランオプションメニュー

○エビのチリソース煮 ○ケーキコーナー

お一人様 各 **650円** (サ・税込)



ご宿泊も
承ります。
詳細はお問い
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>

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。