

2026-
2027

Hachinohe Grand Hotel

忘新年会

2026.12.1 Tue >>> 2027.2.28sun



味噌ちゃんこ、塩レモン
寄せ鍋の選べる3種の鍋

※写真はイメージです。

お料理
全8品

9,900円
コース

- 選べる鍋(味噌ちゃんこ or 塩レモン or 寄せ鍋)
- 刺身 ○生ハムサラダ カプレーゼ仕立て
- 赤魚のボワレ アンティープ風 焼きナスソース添え
- 黒酢豚
- 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ブルジョア風
- きつねうどん
- カスタードプリン 焼りんごのキャラメリゼを添えて



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!

プラス500円(サ・税込)
30分延長

日～木曜日
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

11,000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する場合は+500円頂戴いたします。

- 選べる鍋(味噌ちゃんこ or 塩レモン or 寄せ鍋)
- 刺身 ○前菜
- 真鯛のボワレ ラビゴットソース
- 国産鶏肉のオイスターソース炒め
- 牛サーロインステーキ 塩麹焼
- 梅としらすの出汁茶漬け
- ブランマンジェ



お料理
全7品

8,800円コース

- 選べる鍋(味噌ちゃんこ or 塩レモン or 寄せ鍋)
- 生ハムサラダ カプレーゼ仕立て
- シーフードのクラムチャウダーソース リゾット添え
- 黒酢豚 ○チキンソテー ディアブル マスタード風味
- きつねうどん ○カスタードプリン 焼りんごのキャラメリゼを添えて

※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

- 油目の唐揚げ みぞれ餡したて… 800円
- 金目鯛の養老蒸し…………… 800円
- 寿 司…………… 1,000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。