

八戸グランドホテルの

ご法要料理

～在りし日の故人を偲び、思い出を語らうひとときを～
思い出に残るおもてなしができるよう
ホテルならではの料理とサービスで
集いのひとときを心和やかに。



季節の旬の味覚を
味わえる和洋会席。

法要会席

菖蒲

あやめ

6,600円^(税込)

※お料理は季節等により一部変更する事がありますので、ご了承ください。

先付	胡麻豆腐
酢物	胡瓜蛇腹、帆立
御造り	ブリマサ・烏賊・甘海老
焼き物	赤魚のムニエル グルノーブル風
揚げ物	海老・南瓜・茄子・獅子唐
焼き物	ローストビーフ
温物	茶碗蒸し
飯物	季節の炊き込みご飯
御椀物	せんべい汁
香の物	
止椀	蕎麦



法要会席

牡丹

ほたん

8,800円(税込)

旬の味覚を楽しむ。
ボリュームも内容も
充実の和洋会席。

先付 胡麻豆腐
前菜 モズク・白バイ貝・塩辛
御造り 鮪・烏賊・甘海老
焼き物 ヒラメのソテー 白ワインソース
揚げ物 海老・南瓜・茄子・獅子唐
焼物 ローストビーフ
温物 海老のチリソース煮
温物 茶碗蒸し
飯物 季節の炊き込みご飯
御椀物 せんべい汁
香の物 キウイ・イチゴ・オレンジ
水菓子 キウイ・イチゴ・オレンジ
止椀 蕎麦



法要会席

紫苑

しおん

11,000円(税込)

季節のご馳走。
贅沢な素材を使用した
最高ランクの和洋会席。

先付 胡麻豆腐
前菜 モズク・白バイ貝・塩辛
御造り 鮪・烏賊・つぶ・甘海老
焼き物 ナガメバルの魚介ムース 白バイ包み焼き
揚げ物 海老・南瓜・茄子・獅子唐
焼物 ローストビーフ
温物 海老のチリソース煮
温物 茶碗蒸し
飯物 握り寿司(鮪・サーモン・烏賊)
御椀物 いちご煮
水菓子 パパロア・キウイ・イチゴ・オレンジ
止椀 蕎麦

※お料理は季節等により一部変更する事がありますので、ご了承ください。