



お料理
全8品

7,500円コース (サ・税込)

○アンティパスト

生ハムとフルーツ・人参のムースと生うに
パテドカンパーニュ・蟹サラダキャビア添え

○海老とオレンジのミモザサラダ

○御刺身 鮪、ブリマサ、平目

○牛ステーキ ラビゴットソース添え

○鯛のボワレ わさび風味

○豚角煮のパンズ添え

○鰻の梅五目ちらし

○木苺のビスキュイグラッセ

※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

4,500円コース (サ・税込)

○アンティパスト

ニシンのマリネ・鰻とアボカドの和え物・枝豆のペペロンチーノ

○ニース風サラダ

○チキンのソテータイム風味トマトのマリネ

○海老のアンチョビクリームソースとパスタ

○カレー豚天と牛蒡の唐揚げ

○鶏飯風スープご飯

○青空ゼリー

※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 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。