

盛岡グランドホテル

# 2018 Xmas

Special Menu

Dinner 上質な時間と煌びやかな夜景を望む

## 2018 クリスマスディナー【スペシャル】

13,500円【期間】12/21[Fri]-12/25[Tue] デイナータイム/17:00~21:00

- アミューズ ビーツ香るヴィネグレットと本マグロのコンフィ フォールのアクセント  
県産ミニトマトとモッツアレラチーズのムース カプレーゼ風
  - オードブル オードブルヴァリエ 2018 鮮やかに彩る大地と海の恵みの一皿  
三陸産鮑と生ハムのヴァブール  
比内地鶏と寒締めほうれん草のプレス  
パテ・ド・カンパーニュ  
パンデピスのメルパトースト  
タラバ蟹と帆立、鮮魚のカクテルソース  
地元農家さんの旬野菜とサラダリーフ
  - セカンドオード 盛岡林檎にバルサミコとポルト酒の風味と  
ビスタチオの食感を添えた岩手鴨のロースト
  - スープ 北あかりのボンムビュールを忍ばせたフォアグラのロワイヤル  
トリュフ漂うコンソメスープ
  - 魚料理 カナダ産 活オマール海老のトロソソソと金目鯛のバターソテー  
香り豊かな地元冬葱のブレゼ 柑橘のあしらい
  - 肉料理 香味野菜のグリルと山椒ソース・花椒菜の軽い刺激をマリアージュした  
和牛フィレ肉のポワレ
  - デザート 赤いソースに包まれた盛岡佐々恵農園 完熟苺のムースと彩りの果実  
フロマージュブランのコンポジション
- パン / コーヒー or 紅茶 / 本日の小さなお菓子



### TAKE OUT MENU (テイクアウトメニュー)

## 盛岡グランドホテルの クリスマスチキン&オードブル

### チキン&オードブルセット

<4人前> 5,000円 (税込)

数量限定1日30セット

- \*ローストチキンorスパイシーフライドチキン
- \*ローストビーフ
- \*白身魚のテリーヌ
- \*カマンベールチーズ
- \*スモークサーモン
- \*仔牛のパテ
- \*フライドポテト

### チキン&オードブルセット

<2人前> 3,500円 (税込)

- \*ローストチキンorスパイシーフライドチキン
- \*スモークサーモン
- \*仔牛のパテ
- \*カマンベールチーズ
- \*白身魚のテリーヌ
- \*フライドポテト

お申込み期間 ~12月17日(月)まで

お引渡し日 2018年12月21日(金)~25日(火) 11:30~17:30  
※店頭お引き渡しのみ

お引渡し場所 盛岡グランドホテル 1Fレストラン モダンフレンチ グランヴァール

※左の写真は5,000円のチキン&オードブルセットです。

ローストチキン または  
スパイシーフライドチキン  
いずれかを  
お選びいただけます。



盛岡グランドホテル

〒020-8501 岩手県盛岡市愛宕下1-10

[クリスマスメニューのご予約・お申し込みは]

TEL.019-625-2111 (予約受付時間10:00~17:00)