



和洋折衷

2,000円弁当の固定メニュー

豚肉しょうが焼き(洋)

豚肉の旨味を引き出す特製生姜ソースで仕上げました。



2,500円弁当の固定メニュー

特製チキン南蛮(洋)

具材たっぷりの特製タルタルソースが“盛グラ流”のチキン南蛮です。



季節の魚 柚庵焼き(和)

旬の魚を柚庵だれでじっくり焼き上げました。柚子の清々しい香りが広がります。



3,000円弁当の固定メニュー

前沢牛メンチカツ(洋)

岩手が誇る前沢牛を贅沢に使用したメンチカツ。ジューシーな脂の旨味が絶品です。



帆立貝の旨煮(和)

北海道産の大粒帆立貝をまるごと一個使用。出汁の効いた餡で艶やかに仕上げました。



5,000円弁当の固定メニュー

牛フィレ肉 ステーキ和風ソース(洋)

柔らかい牛フィレ肉に胡麻と紫蘇の風味の効いた和風ソースを添えました。



鰻ちらし寿司(和)

ふっくら薫り高く焼きあげた鰻をふんだんに使用した贅沢なちらし寿司です。



※写真はイメージです。※表示価格は税込です。

ご予算に合わせて、さまざまなシーンで
ご活用ください。

ケー
タ
リ
ン
グ

お祝い

会議

おもて
なし

イベント

ご法事

お申込み お電話・ホームページ・スマートフォンいずれかより下記へお願いいたします。ご利用日の5日前までにお申し込みください。

お受取 ホテルフロントにお越しください。

配達 5個より承ります。(盛岡市内限定)

お支払 商品お受取の際にお願いいたします。

消費期限 お渡し時間より2時間となります。
(高温多湿をさけお早めにお召し上がりください)

※食材の入荷状況により、固定メニューを変更することがございます。ご了承ください。
※表示価格は税込です。

お申込み・お問い合わせ

〈 5日前までにお申込みください 〉

盛岡グランドホテル パーティー営業部「お弁当」係



お電話でお申込み

019-625-5203

▼ ご注文内容をフォームにご記入の上、お申込みください。



ホームページでお申込み

<http://www.m-grand.jp/>

「盛岡グランドホテル」で検索。



スマートフォンでお申込み

お申込みフォームはこちら ▶▶▶



盛岡グランドホテル

〒020-8501 岩手県盛岡市愛宕下1-10

盛岡グランドホテルのお弁当



こだわりの味をそのままに。

上質なおいしさが詰まった

ホテルメイドのお弁当をお手元へ。



こだわりの固定メニューと季節の食材を楽しむ日替わりメニューの組み合わせ
和・洋・中・和洋折衷バラエティ豊かなメニューをご用意いたしました
《2,000円弁当…固定メニュー 1品 / 2,500円～5,000円弁当…固定メニュー 2品》

和食弁当

2,000円弁当の固定メニュー

海老と季節の野菜天ぷら

大ぶりの海老と旬の野菜をカラッと天ぷらに。
素材の甘味が引き立ちます。



2,500円弁当の固定メニュー

季節の魚 西京焼き

脂ののった旬の魚を西京味噌に一晩漬けこみ、
香ばしく焼き上げた自慢の一品です。



炊き込みご飯

春は山菜、秋はきのこなど旬の香りと共に
ふっくら炊き上げました。



3,000円弁当の固定メニュー

インJECTIONビーフ 和風ステーキ

食べ応えのある牛ロース肉を醤油ベースの
特製だれで和風仕立てのステーキに。



蟹ちらし寿司

甘味のある蟹のほぐし身を贅沢に使用した
彩り鮮やかなちらし寿司です。



洋食弁当

2,000円弁当の固定メニュー

チキングリル ジェノベーゼ

香ばしく焼き上げた鶏もも肉をバジルの香り
豊かなジェノベーゼソースで。



2,500円弁当の固定メニュー

ポークピカタ トマトソース

豚肉をパルミジャーノチーズと卵の衣で
ピカタに。トマトソースとの相性抜群です。



白身魚のポワレ ラビゴットソース

ふっくらと焼き上げた白身魚に爽やかな酸味
の効いた野菜たっぷりのヘルシーソースを。



3,000円弁当の固定メニュー

インJECTIONビーフ 香草パン粉焼き

柔らかくジューシーな牛ロース肉をハーブ入り
パン粉を付けて香ばしく焼き上げました。



海老と野菜のフリッター

ふんわりとした衣のフリッター。野菜も豊富に
摂取できるので女性にも人気です。



中華弁当

2,000円弁当の固定メニュー

茄子桜味噌炒め

甘辛い桜味噌で炒めた茄子は白いご飯の
お供にピッタリ。



2,500円弁当の固定メニュー

小海老のチリソース

プリプリの海老を不動の人気のチリソース煮に。
香りと食感をお楽しみください。



若鶏のチーズ焼き 油淋ソース

チーズを巻いた鶏肉にネギや生姜などの
香味野菜たっぷりの油淋ソースをかけて。



3,000円弁当の固定メニュー

牛肉の唐辛子炒め

牛肉を高温短時間で炒め唐辛子でピリ辛に
味付けました。ボリュームも◎です。



蟹のつみれ蒸し

たっぷりの蟹をまとったつみれをふっくらと蒸し
とろりとした中華餡で仕上げました。



容器のバリエーション



〈折詰容器〉
2,000円弁当(一段)



〈折詰容器〉
2,500円以上の弁当(二段)



〈回収容器〉
2,000円弁当(一段)



〈回収容器〉
2,500円以上の弁当(二段)