

お届けします! 歓送迎会・謝恩会

～デリバリー専用プラン～

承り期間 2022年3月1日(火)～4月30日(土)



お世話になった方々や、
これから共に過ごす
新しい仲間
に心を込めて…



ホテルならではのクオリティーで、
大切な気持ちを伝えるお手伝いをいたします



出張撮影
承ります

プロカメラマンがお伺いいたします
集合写真や記録撮影など
大切な思い出を記憶に残します



花束・アレンジメント
お届けします

ご希望のイメージ・ご予算にて
ご用意いたします
ご指定の日時・場所へお届けいたします



記念品を
お手配いたします

退職祝いや送別の記念品などご相談ください
ホテル宿泊券やレストランお食事券
スタジオ写真撮影など様々なご提案をいたします



盛岡グランドホテル

ホテルの料理人が心を込めて手掛ける本格料理をお楽しみください

洋食オードブル

3,000円 20cm×20cm
 ●国産牛ローストビーフ オニオンソース ●柔らかくポークや若鶏グリルの盛り合わせ ●海老フライ&椎茸フライ タルタルソース ●魚介のサラダ ●ホテルメイドフィナンシェ



1人前

和洋オードブル

4,000円 (11cm×30cm)×2段
 ●国産牛ローストビーフ オニオンソース ●柔らかくポークや若鶏グリルの盛り合わせ ●魚介のサラダ ●ホテルメイドフィナンシェ ●サーモンモンモシ蒸し 蟹船かけ ●茄子海老あま揚げ ●玉子焼/海老旨煮/ほうれん草胡麻和え/珍味/鴨ローストスライス/蛸柔煮/牛牛券巻/花蓮根



和洋中オードブル

5,000円 (20cm×20cm)×2段
 ●国産牛ローストビーフ オニオンソース ●柔らかくポークや若鶏グリルの盛り合わせ ●魚介のサラダ ●ホテルメイドフィナンシェ ●サーモンモンモシ蒸し 蟹船かけ ●海老のチリソース ●玉子焼/海老旨煮/ほうれん草胡麻和え/珍味/鴨ローストスライス/蛸柔らか煮/牛牛券巻/花蓮根 ●黒むつ西京焼き



特製オードブル



和洋オードブル 盛り合わせ

(3人前) 8,000円 35cm×35cm
 ●国産牛ローストビーフ オニオンソース ●柔らかくポークや若鶏グリルの盛り合わせ ●魚介のサラダ ●ホテルメイドフィナンシェ ●白金豚と大根の旨煮 ●帆立と高野豆腐の旨煮 ●鱈大葉巻き ピリ辛船かけ ●葱玉子焼き/赤魚柚庵焼き/海老旨煮/鴨ローストスライス/蛸柔煮/花蓮根



2~3人前

洋食オードブル 盛り合わせ

(2人前) 6,000円 30cm×30cm
 ●国産牛ローストビーフ オニオンソース ●柔らかくポークや若鶏グリルの盛り合わせ ●魚介のサラダ ●ホテルメイドフィナンシェ ●和牛バラ肉と大根の煮物 ●河豚の唐揚げ ●葱玉子焼き/赤魚柚庵焼き/海老旨煮/鴨ローストスライス/蛸柔煮/花蓮根 ●海老のチリソース ●豚の角煮



和洋中オードブル 盛り合わせ

(3人前) 10,000円 40cm×40cm
 ●国産牛ローストビーフ オニオンソース ●柔らかくポークや若鶏グリルの盛り合わせ ●魚介のサラダ ●ホテルメイドフィナンシェ ●和牛バラ肉と大根の煮物 ●河豚の唐揚げ ●葱玉子焼き/赤魚柚庵焼き/海老旨煮/鴨ローストスライス/蛸柔煮/花蓮根 ●海老のチリソース ●豚の角煮



ホテルメイドのお弁当

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/2,500~5,000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
 大ぶりの海老と季節の野菜は素材の甘みが引き立ちます。

2,500円弁当の固定メニュー



季節の魚 西京焼き
 旬の魚を西京味噌に漬けてみ香ばしく焼き上げました。



炊き込みご飯
 春は山菜、秋はきのこなど旬の香りと共に炊き上げます。

3,000円弁当の固定メニュー



インジェクションビーフ 和風ステーキ
 食べ応えのある牛ロース肉を特製だれで和風仕立てに。



蟹ちらし寿司
 甘味のある蟹のほくし身を贅沢に使った彩り鮮やかなちらし寿司。

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
 豚肉をバルミジャーノチーズと卵の衣でピカタに。

2,500円弁当の固定メニュー



白身魚のポワレ ラビゴットソース
 爽やかな酸味の効いた野菜たっぷりのヘルシーソースと共に。

3,000円弁当の固定メニュー



インジェクションビーフ 香草パン粉焼き
 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。特製タルタルソースと共に。

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チリソース煮で。

2,500円弁当の固定メニュー



若鶏のチーズ焼き油淋ソース
 ネギや生姜などの香味野菜たっぷりの油淋ソースと共に。

3,000円弁当の固定メニュー



牛肉の唐辛子炒め
 高温短時間で炒め唐辛子でピリ辛に味付け。ボリュームも◎です。



蟹のつみれ蒸し
 たっぶりの蟹をまとったつみれをふっくらと蒸し上げました。

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。

2,500円弁当の固定メニュー



季節の魚 柚庵焼き(和)
 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。

3,000円弁当の固定メニュー



前沢牛メンチカツ(洋)
 前沢牛を贅沢に使用したメンチカツ。脂の旨味が絶品です。



帆立貝の旨煮(和)
 大粒の帆立貝を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を胡麻と紫蘇の風味の効いた和風ソースで。



鰻ちらし寿司(和)
 ふっくら香ばしく焼きあげた鰻を使った贅沢なちらし寿司。

オプションメニュー



ミニ蟹ちらし 800円
 φ12cm×5cm



ミニ鮭 炊き込みご飯 700円
 φ12cm×5cm



ミニオムライス 600円
 φ12cm×5cm



ミニかきあげ丼 600円
 φ12cm×5cm

容器のバリエーション

折詰容器
 2,000円 弁当(一段)
 2,500円 以上の 弁当(二段)

回収容器

2,000円 弁当(一段)
 2,500円 以上の 弁当(二段)

ホテルメイドスイーツ

パティシエのこだわりスイーツ。お料理と一緒に、GIFTとしていかがでしょうか。

洋なしと
アーモンドの出会い



洋なしのタルト 1,728円

コクのあるアーモンドクリームたっぷりのタルトに、香り高くジューシーな洋なしがベストマッチ。甘く爽やかな味わいを、つややかに上品に焼き上げました。

サイズ：直径15cm 消費期限：5日間

感謝の気持ち、
幾重にも重ねて。



カスタードチーズケーキ 1,512円

濃厚なチーズとアーモンドスライス、軽い風味のカスタードチーズを、さくくり食感のサブレに乗せて焼き上げました。ドライブルーベリーの酸味がアクセント。パーティのおしゃれなケーキです。

サイズ：5cm×27cm 消費期限：3日間

華やかな味わいの、
大人シヨコラ。



シヨコラフリユイ 1,404円

ビターなハイカカオチョコレートと胡桃の風味から、爽やかなオレンジピールとチョコのハーモニーへと変化が楽しめる一品。贅を想う大人に送りたい、なめらかな口どけのケーキです。

サイズ：5cm×27cm 消費期限：5日間

香りとお感、
よろこびのハーモニー。



りんごといちじくの紅茶ケーキ 1,296円

香り高い紅茶、アールグレイの風味豊かな生地に、りんごといちじくをソテーして練り込みました。いちじくのプチプチ食感、りんご果肉の歯ざわりが楽しく、男性にも喜んでいただける甘さ控えめのおいしさです。

サイズ：直径18cm 消費期限：5日間

Beer & Wine ビール&ワインセレクション

<p>シャンパーニュ・ジャカル ブリュット・モザイク白 フルボトル 6,500円 ハーフボトル 4,000円</p>	<p>スバク コドニエックラシノ・セム フルボトル 2,600円 ハーフボトル 1,000円</p>	<p>赤ワイン コディアコレクション プリベマルゴー 4,300円フルボトルのみ</p>	<p>赤ワイン ドメーヌ・バロンド・ロートシルト フライベート・リザーヴ・ルージュ フルボトル 2,200円 ハーフボトル 1,450円</p>	<p>白ワイン ウィリアム・フェールシヤプリ フルボトル 3,500円 ハーフボトル 2,000円</p>	<p>白ワイン ドメーヌ・バロンド・ロートシルト フライベート・リザーヴ・ブラン フルボトル 2,200円 ハーフボトル 1,450円</p>	<p>ヘアレ ザ・デイイノベーション レッドラガー 400円</p>	<p>ヘアレ ザ・デイイノベーション ゴールドピルスナー 400円</p>	<p>ヘアレ ザ・デイイノベーション ザ・デイイノベーション ラードラー 400円</p>	<p>ヘアレ ザ・デイイノベーション ザ・デイイノベーション ラードラー 400円</p>	<p>ヘアレ ザ・デイイノベーション ザ・デイイノベーション ラードラー 400円</p>
---	---	---	---	--	--	---	--	--	--	--

※金額はすべて税込価格です。

ご注文

ご注文は5,000円以上より承ります。
(配達料無料)

ご予約

ご利用の5日前までのご予約にて
承ります。

配達
エリア

盛岡市、滝沢市、
矢巾町、紫波町

お問い合わせ・
お申し込み

盛岡グランドホテル パーティー営業部 〒020-8501 岩手県盛岡市愛宕下1-10
TEL 019-625-5203 FAX 019-625-9303

NETでのご注文・
お問い合わせはこちらから!

(PCの場合)
公式HP>問合せフォーム>ケータリング・お弁当 より

