



称賛の集い

褒章・叙勲・表彰・出版記念などのご功績を称え、益々のご活躍を願うための演出をお手伝いいたします。



コンベンションスペース

各種大会、会議、懇親会の全てがオールインワン。1,000人規模の大会にもご利用頂けます。お客様の多彩なニーズに対応できるコンベンションホールをご用意しております。



ケータリングサービス〔パーティー〕

ホテルならではのサービスやお料理を、そのまま会場へお届けいたします。新築・竣工披露、懇親会など、様々な場面でお役立てください。



デリバリーサービス〔お弁当・お料理〕

ホテルメイドの手作りにこだわったお弁当・お料理をお手軽にご希望の場所へお届けいたします。



年祝い・長寿の祝い

厄を祓う年祝いや長寿を祝う還暦のお祝い 喜寿のお祝いなど、益々のご健康とご活躍を願い、人生の大事な節目を祝う会をお手伝いいたします。



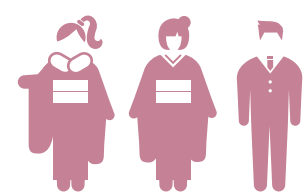
偲ぶ会

在りし日の故人への感謝の気持ちを込め、心静かに祈るひとときを、心を込めてお手伝いいたします。



同窓会プラン

ご案内状の発送やご出欠の確認、記念撮影の手配等、幹事さんが行う事務局作業をホテルスタッフがお手伝いいたします。懐かしいお話に花を咲かせ、楽しいひとときをお過ごしください。



成人式プラン

当日のレンタル衣裳・着付けから記念撮影までを承ります。記念すべき「成人の日」を当ホテルよりスタートしてみませんか。

PARTY PLAN

2023. 9-11
September November

盛岡 グランドホテル パーティープラン 2023

和・洋・中の料理長が腕を振るう

旬の美味しさを集めたパーティープラン。

シーンに合わせて選べる

3つのスタイルをご用意しております。



お問い合わせ・お申し込みは



〒020-8501 岩手県盛岡市愛宕下1-10

盛岡グランドホテル パーティー営業部

TEL.019-625-5203 FAX.019-625-9303

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



シーンに合わせたお料理スタイルやドリンクをご予算に合わせて組み合わせるパーティープラン。
お料理プランとフリードリンクプランよりそれぞれお選びください。

《 銘々盛プラン 》 一品一品お手元にお持ちする形式です

A コース

お一人様 **7,000円** (税金・サービス料込)

Menu

【先付お料理】

- 1 炙り金目鯛ときのこのマリネ 柚子香るヴィネグレット
- 2 前菜盛り合わせ
～季節のお造りと小鉢二種～

【後出お料理】

- 3 若鶏の黒味噌炒め
- 4 大海老の重ね焼き 甘辛ソース
- 5 牛フィレ肉のステーキ
赤ワインソース
- 6 温かい苺そば
- 7 モンブランタルト
彩りフルーツを添えて



牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース



《 盛合わせプラン 》 各テーブルへお持ちする形式です

C コース

お一人様 **5,500円** (税金・サービス料込)

Menu

【先付お料理】

- 1 海の幸ときのこのサラダ仕立て 柑橘風味
- 2 イシモチのグリル 葱生姜ソース

【後出お料理】

- 3 白金豚肩ロースアスパラ巻揚
彩りあんかけ
- 4 海老と野菜のオイスターソース炒め
- 5 牛フィレ肉のステーキ
黒胡椒風味のフォンデュソース
- 6 鯖と茸の炊き込み御飯
- 7 本日のプチケーキ フルーツ添え



白金豚肩ロースアスパラ巻揚
彩りあんかけ



B コース

お一人様 **6,000円** (税金・サービス料込)

Menu

【先付お料理】

- 1 ラタトゥイユのキッシュとチキンマリネ
- 2 前菜盛り合わせ
～季節のお造りと小鉢～
- 3 鮭御飯

【後出お料理】

- 4 柔らかく黒酢の酢豚
- 5 文甲イカのチリソース
- 6 牛ロース肉のステーキ
葡萄ソース
(NZインジェクションビーフ)
- 7 ラズベリー香るティラミス



牛ロース肉のステーキ 葡萄ソース
(NZインジェクションビーフ)



D コース

お一人様 **4,500円** (税金・サービス料込)

Menu

【先付お料理】

- 1 三元豚バストラミとじゃが芋のハーブマリネ サラダ仕立て
- 2 焼茄子 炙りつぶ貝 海老
美味出汁ゼリー

【後出お料理】

- 3 帆立貝の肉味噌ソース掛け
- 4 白身魚のフリット
レモンマヨネーズ炒め
- 5 牛ロース肉のグリル
たっぷりきのこのデミグラスソース
(NZインジェクションビーフ)
- 6 鶏茸炊き込み御飯



白身魚のフリット レモンマヨネーズ炒め



Drink Plan フリードリンクプラン(2時間)

*A/Bコースよりお選びください

A コース

3,000円 (税金・サービス料込)

- ◆ Bコースドリンクメニュー全品
- ◆ 乾杯用スパークリングワイン
- ◆ 赤・白ワインをソムリエセレクトワインへ
グレードアップ

B コース

2,500円 (税金・サービス料込)

- ◆ ビール
- ◆ 焼酎(芋・麦)
- ◆ ウイスキー
- ◆ ハイボール
- ◆ レモンサワー
- ◆ 日本酒
- ◆ 赤・白ワイン
- ◆ ノンアルコールビール
- ◆ ソフトドリンク各種

※上記以外のドリンクを希望される場合、またフリードリンク2時間以上をご希望される場合は追加料金となります。



《 ブッフェプラン 》 お料理台よりお持ちいただく形式です

お一人様 **5,000円**
(税金・サービス料込)

〈メニュー例〉

■西洋料理

オードブル・サラダ/魚料理/
肉料理/パスタ/デザート各種

■日本料理

季節の前菜/揚物/煮物/焼物/御飯物

■中華料理

炒物/揚物/蒸物/炒飯/炒麺

■屋台

中華そば 他



お一人様 **4,000円** (税金・サービス料込)、30名様より承ります。

※食材の入荷状況により、メニューを一部変更することがあります。予めご了承ください。