

特別な日を、より特別な思い出に

# 盛岡グランドホテル お祝いプラン

ご家族や大切な方との記念日におすすめの特別なプランをご用意しております。  
お子様のご成長や長寿のお祝い、お顔合わせなど、幅広いシーンでご利用ください。

※ 特典 ※

個室使用料サービス

すべてのご予約を  
個室にて承ります

ご利用人数：6名様～



季節の食材を活かしたお料理 (写真はイメージ)

## お祝い和洋会席

◇ 雅 (みやび) …… 12,100 円

【計9品】前菜 / 造り / 吸い物 / 揚げ物 / 魚料理 / 肉料理 / 煮物 / 食事 / デザート

◇ 彩 (いろどり) …… 9,680 円

【計8品】前菜 / 造り / 吸い物 / 焼き物 / 揚げ物 / 煮物 / 食事 / デザート

◇ 結 (むすび) …… 7,260 円

【計7品】前菜 / 造り / 吸い物 / 焼き物 / 煮物 / 食事 / デザート

\* お品書きは裏面をご覧ください。 →



還暦など節目のお祝いにも



パース・ケーキのご用意や記念の写真撮影、花束・アレンジメントの手配も承ります。  
詳しくは直接お問い合わせください。



Anniversary

お子様のお祝い・記念日に

お食い初め

一升餅

七五三

お食い初め膳 5,500 円

一升餅セット 4,000 円

お子様ランチ 3,630 円



\* ベビーベッドを無料でお貸出いたします。ご予約時にあわせてお申しつけください。

- 【完全予約制】ご利用日の10日前までにご予約くださいませ。
- ご予約は、6名様より承ります。
- 記載の料金には消費税・サービス料10%が含まれております。

<ご予約・お問い合わせ>

TEL.019-625-5203 (受付時間 9:00 ~ 18:00)

# お祝い和洋会席

## ◊ 雅 (みやび) …… 12,100 円【計9品】

- 〈前菜盛り合わせ〉 子持ち昆布金粉入り煮凍り セルフィーユ、蟹絹田巻、白金豚八幡巻、手綱寿司、ミニトマトレモン煮
- 〈造り〉 鮪 平目 海老 炙りつぶ貝 妻 芽もの 山葵
- 〈吸い物〉 鯛潮仕立 鯛葛打ち 舞茸 末広大根 人参 柚子
- 〈揚げ物〉 海老 鱈 野菜天麩羅 天山 天出汁
- 〈魚料理〉 サーモン雲丹ソース焼 蓬麩田楽 はじかみ
- 〈肉料理〉 県産牛ローストビーフ 和風ソース
- 〈煮物〉 金目鯛黄金煮 大根 椎茸 青味 季節麩
- 〈食事〉 鰻ちらし寿司 トビッコ
- 〈デザート〉 洋梨のタルト バニラアイス添え

## ◊ 彩 (いろどり) …… 9,680 円【計8品】

- 〈前菜盛り合わせ〉 生湯葉 亀甲あん 山葵 ランプフィッシュ、数の子紅白なます、鴨ロースオレンジ挟み、蛸柔煮、丸十レモン煮
- 〈造り〉 鮪 鯛 海老 イカ 妻 芽もの 山葵
- 〈吸い物〉 蛤潮仕立 若布 しめじ 末広大根 人参 木の芽
- 〈焼き物〉 国産牛ローストビーフ 赤ワインソース
- 〈揚げ物〉 海老黄金揚げ オマールソースあん 豆腐 パプリカ 生姜
- 〈煮物〉 鰻奉書巻煮 小芋 椎茸 青味 季節麩
- 〈食事〉 北寄貝・蟹ちらし寿司 トビッコ
- 〈デザート〉 フルーツのグラティネとなめらかプリンの盛り合わせ

## ◊ 結 (むすび) …… 7,260 円【計7品】

- 〈前菜盛り合わせ〉 蟹 玉子豆腐 美味出汁 セルフィーユ、サーモン絹田巻 黄身酢、海恵漬 紅白あられ
- 〈造り〉 鮪 勘八 海老 妻 芽もの 山葵
- 〈吸い物〉 海老真薯 しめじ 末広大根 人参 青味 柚子
- 〈焼き物〉 牛フィレ肉のグリル シャスールソース
- 〈煮物〉 赤魚レモン蒸し 豆腐 椎茸 青味 季節麩 磯辺あん 生姜
- 〈食事〉 五目ちらし寿司 トビッコ 青味
- 〈デザート〉 ブランマンジェとバニラアイスの盛り合わせ