

レストラン グランヴヌール貸切プラン

盛岡を見渡す特等席。シェフこだわりの伝統の味で特別なお時間をお過ごしください。

期間

2023年 11月24日(金)

2024年 2月29日(木)

【平日限定・10名様～】

月コース

¥15,000

税金・サービス料込

星コース

¥13,000

税金・サービス料込

お料理は「フランス料理」「和洋会席」からお選びいただけます。



フランス料理



月コース

三陸産鮑・平目のカルパッチョ
八幡平サーモンと彩り野菜

三陸産帆立貝のナーージュ仕立て

北三陸真鯛のグリルと
有頭海老のワイン蒸し
ブルーブランソース レモン風味

県産牛ローストビーフ
赤ワインソース

県産リンゴのコンポートとフルーツ
安比高原バニラアイス添え

パン
コーヒー

星コース

三陸産鮑・帆立貝・海老・鯛
彩り野菜の一皿

八幡平市産マッシュルームの
クリームスープ

鯛と帆立貝のムース蒸し焼き
ブルーブランソース

牛フィレ肉のグリル
赤ワインソース

フルーツのグラティネ
安比高原バニラアイス添え

パン
コーヒー

和洋会席



月コース

前菜盛り合わせ

子持ち昆布金粉入り煮凍り、蟹網田巻
白金豚八幡巻、手網寿司、ミニトマトモン煮

お造り

鮭、平目、海老、炙りつぶ貝

鯛潮仕立てのお吸い物

サーモン雲丹ソース焼

県産牛ローストビーフ 和風ソース

鯛ちらし寿司

洋梨のタルト バニラアイス添え

星コース

前菜盛り合わせ

生湯葉 亀甲あん、数の子紅白なます
鴨ロースオレンジ挟み、鯖柔煮、丸十レモン煮

お造り

鮭、鯛、海老、イカ

蛤潮仕立てのお吸い物

国産牛ローストビーフ 赤ワインソース

鯛奉書巻煮

北寄貝・鯛ちらし寿司

フルーツのグラティネと
なめらかプリン

Drink Menu

ドリンクメニュー

- ◆ 乾杯用スパークリングワイン
- ◆ ソムリエセレクトワイン(赤/白)
- ◆ ビール(瓶/生からチョイス)
- ◆ セレクト本格焼酎(麦/芋)
- ◆ ウィスキー

- ◆ 日本酒
- ◆ ハイボール
- ◆ レモンサワー
- ◆ ノンアルコールビール
- ◆ ソフトドリンク

【特典】盛岡グランドホテルアネックス 宿泊ご優待

素泊まり 4,000円/泊～(消費税込)
(朝食付5,000円/泊～)



盛岡グランドホテル

〒020-8501 岩手県盛岡市愛宕下1-10

【ご予約・お問い合わせ】
(受付時間) 午前10時～午後5時

019-625-5203
(営業部直通)