

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下さい。



レストラン グランヴェヌール 貸切プラン

歓送迎会・謝恩会

[期間] 2024年
3月1日(金) ▶ 5月31日(金)

桜コース
¥15,000

椿コース
¥13,000

平日限定・
10名様～

※上記料金には、お料理・フリードリンク・サービス料・消費税が含まれております。
※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



和洋会席



桜コース

三陸産鮑・平日のカルパッチョ
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
安比高原パニラアイス添え

パン
コーヒー

椿コース

三陸産鮑・帆立貝・海老・鰯
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

鰯と帆立貝のムース蒸し焼き
ブルブランソース

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
安比高原パニラアイス添え

パン
コーヒー

桜コース

前菜盛り合わせ

子持ち昆布金粉入り煮凍り、蟹絹田巻
白金豚八幡巻、手綱寿司、ミニマトレモン煮

お造り

鮎、平日、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

鰻ちらし寿司

洋梨のタルト パニラアイス添え

椿コース

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、鰯柔煮、丸十レモン煮

お造り

鮎、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

鰻奉書巻煮

北寄貝・鰻ちらし寿司

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)