

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 7,500円 (税金・サービス料込)

Menu

- 【先付お料理】  
1 サラダ“メリ・メロ”  
2 前菜盛り合わせ  
～赤魚炙り花山葵重ね・浅利筍菜花酢味噌和え・わらび浸し～  
3 握り寿司3貫
- 【後出お料理】  
4 豚の角煮  
5 海老のチリソース  
6 牛フィレ肉のグリル  
エシャロットソース  
7 ガトーラズベリー  
彩りフルーツを添えて



前菜盛り合わせ



《 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 6,000円 (税金・サービス料込)

Menu

- 【先付お料理】  
1 生ハムとポテトのミモザサラダ  
2 抹茶胡麻豆腐 美味出汁
- 【後出お料理】  
3 赤イカの薬味入り  
豆板醤ソース炒め  
4 スズキの飾り蒸し 水晶ソース  
5 牛フィレ肉のステーキ  
オニオンソース  
6 ミニ帆立筍ちらし  
7 本日のプチケーキ フルーツ添え



牛フィレ肉のステーキ オニオンソース



B コース

お一人様 6,500円 (税金・サービス料込)

Menu

- 【先付お料理】  
1 炙り金目鯛と彩り野菜 地中海レモンのヴィネグレット  
2 前菜盛り合わせ  
～鮭たたき・菜の花と蒸し鶏胡麻和え～
- 【後出お料理】  
3 豚肉の香り焼き オレンジソース  
4 帆立貝の紅ズワイ蟹入り  
翡翠ソース  
5 牛ロース肉のステーキ  
ふきのとう香るフォンドヴォーソース  
6 温かい鴨そば  
7 プランマンジェ ベリーのソース



豚肉の香り焼き オレンジソース



D コース

お一人様 5,000円 (税金・サービス料込)

Menu

- 【先付お料理】  
1 海の幸と彩り野菜のサラダ フレンチドレッシング  
2 鮭焼霜 筍 菜の花 梅肉ソース
- 【後出お料理】  
3 若鶏のオイスターソース炒め  
4 海老と野菜の中華風トマトソース煮  
5 フランス産ラサンテホルクのロースト  
ハニーマスタードソース  
6 山菜鰯飯



フランス産ラサンテホルクのロースト  
ハニーマスタードソース



《 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 4,500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

ご利用人数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。



DRINK PLAN

フリードリンクプラン(2時間)



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
- ◆ ビール(瓶 or 生よりチョイス)
- ◆ ソムリエセレクトワイン、ヘグレードアップ
- ◆ セレクト本格焼酎、ヘグレードアップ

Bコース

2,500円

(税金・サービス料込)

- ◆ ビール(瓶)
- ◆ 焼酎(麦・芋)
- ◆ ウィスキー
- ◆ 日本酒
- ◆ ワイン(赤・白)
- ◆ 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

※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。

特典

平日(火～木曜日限定)

乾杯用  
スパークリングワイン  
全員分プレゼント

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～)