

# レストラン 営業再開

- モダンフレンチ「グランヴヌール」
- 日本料理「かきつばた」

OPEN ▶ 2024. 9. 14 SAT.

## Grand Veneur



モダンフレンチ グランヴヌール

かきつばた



盛岡グランドホテル1階レストラン/モダンフレンチ「グランヴヌール」・日本料理「かきつばた」は、9月14日(土)より営業を再開いたします。吟味されたその時々のお食材でご提供する週替わりランチコース各種や、ティータイムには新たに英国伝統の『アフタヌーンティー』をご用意いたします。盛岡を一望する心地よい空間で、美しい風景とともに楽しんでください。

OPEN 2024年9月14日(土)

営業日 毎週金・土・日・祝

9月・10月の営業日はカレンダーをご確認ください。

営業時間 当面の間、営業はランチ/ティータイム限定とさせていただきます。

ランチタイム / 11:30 - 14:00 (ラストオーダー 13:30)

- シェフおすすめ週替わりランチ [お肉コース / お魚コース] ¥4,500-  
スープ・メイン・デザート・パン・コーヒーまたは紅茶
- 本日のパスタ、じっくり煮込んだビーフカレー 各¥2,500-
- かきつばた御膳 ¥3,700-  
南部そば(温/冷)・三陸いくら御飯・季節の天麩羅・小鉢・お新香・水菓子

ティータイム / 14:00 - 17:00 (ラストオーダー 16:30)

- アフタヌーンティー (お飲み物付) ¥4,500- ※3日前までに要予約
- 季節のケーキセット ¥1,500-
- ビーフカツサンド ¥2,500-

9月

MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
					14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

10月

MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27

営業日

ティータイム **AFTERNOON TEA**

1日5セット限定 お一人様 4,500円 (ご予約:ご利用の3日前まで)

英国伝統スタイルの  
ご褒美アフタヌーンティー

盛岡の街を見渡す特等席で、少し贅沢なティータイムをお楽しみいただけます。英国のアフタヌーンティーに欠かせない老舗ロダスのクロテッドクリームを添えた焼き立てスコーン、旬の味覚を取り入れた特製スイーツやオリジナルサンド。伝統の紅茶やフレーバーティーなどの各種お飲み物とともに、心身が満たされる彩り豊かなひとときをお過ごしください。



Special coupon

再開記念特典

9月限定 ランチコース 10%OFF  
先着 20組様

(フレンチ) 週替わりランチコース【メインは魚or肉のチョイス】  
(日本料理) かきつばた御膳

事前のご予約限定特典となりますので、ぜひお早めにお申込みくださいませ。



盛岡グランドホテル

[ご予約・お問い合わせ]

TEL.019-625-5203

受付時間

10:00-17:00

〒020-8501 岩手県盛岡市愛宕下1-10

www.m-grand.jp/restaurant/