

PARTY PLAN

60th

- SINCE 1965 -

MORIOKA GRAND HOTEL



盛岡グランドホテルは、おかげさまで2025年12月に開業60周年を迎えます。日ごろのご愛顧に感謝の気持ちを込めて、伝統的な逸品や人気メニューを盛り込んだ特別なパーティープランをご用意いたしました。各種会合にぜひご利用ください。

お料理プラン

お料理プランメニュー内容は、裏面をご覧ください

【Aコース】 銘々盛スタイル

お一人様 7,000円

【Bコース】 銘々盛+盛り合わせスタイル

お一人様 5,500円

【Cコース】 ブッフェスタイル

お一人様 4,500円 30名様より承ります

【60周年記念メニュー】 ～6月-8月限定 伝統の逸品～

開業当時よりお客様を魅了した受け継がれる伝統の味を、進化する料理人の技とともにお楽しみください。



伝統の逸品

牛フィレ肉ステーキ
秘伝の“石焼ソース”と
岩泉わさびを添えて

石焼ソースは、ホテル洋食部に代々受け継がれる和風ソース。生姜と紫蘇の香りが爽やかに広がり、ステーキの旨味を一層引き立てます。 (Aコース)



伝統の逸品

伝統の出汁仕立て
風味豊かな茶碗蒸し
鰻を添えて

厳選したかつおの旨みたっぷりの出汁と岩手県産卵をあわせた風味豊かな逸品。夏は鰻とともに、より上品な味わいをお楽しみください。 (Bコース)



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。

A コース 銘々盛 8品

お一人様 **7,000円** (税金・サービス料込)

Menu

【先付お料理】

海の幸サラダ仕立て
トマトドレッシング(洋)

前菜盛り合わせ(和)

- ・鰹のたたき
- ・蒸し鶏茸ピリ辛和え

【後出お料理】

豚肉の薬味入り豆板醤ソース炒め(中)
海老と夏野菜の XO 醤ソース仕立て(中)

伝統の逸品

牛フィレ肉ステーキ
伝統の“石焼ソース”と岩泉わさびを添えて(洋)
冷たいオクラモロヘイヤそば(和)
丘の上の極プリン(洋)



B コース 銘々盛 + 盛り合わせ 8品

お一人様 **5,500円** (税金・サービス料込)

Menu

【先付お料理】

モッツアレラチーズとオニオンのキッシュ(洋)

中華前菜盛り合わせ(中)

- ・イカのフリット マヨネーズ仕立て
- ・赤魚の油淋ソース

鶏肉姫竹炊き込み御飯(和)

【後出お料理】

伝統の逸品
伝統の出汁仕立て 風味豊かな茶碗蒸し
鰹を添えて(和)

海老と野菜のあっさり塩炒め(中)

豚肩ロース肉のハーブグリル
バルサミコソース(洋)

パンナコッタ(洋)



C コース ブッフェ形式

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





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)
- ◆ 日本酒
- ◆ レモンサワー
- ◆ 焼酎(麦・芋)
- ◆ ワイン(赤・白)
- ◆ ノンアルコールビール
- ◆ ウィスキー
- ◆ ハイボール
- ◆ ソフトドリンク

ソフトドリンクコース 1,500円 (税金・サービス料込)

- ◆ オレンジジュース
- ◆ コカ・コーラ
- ◆ アップルジュース
- ◆ ウーロン茶
- ◆ ジンジャエール

※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時間以上を希望される場合は追加料金となります。

Option

～オプション料理～

出来たてをご提供する屋台メニューや季節の一品、至福のデザートをお楽しみいただけます。
※料金には、税金・サービス料が含まれております。

1

ライブキッチン



鉄板焼き料理
お一人様 1,250円～
30食より承ります。

2

ライブキッチン



季節の天ぷら
お一人様 930円～
30食より承ります。

3

ライブキッチン



麺料理 各種
盛岡冷麺、中華そば、
南部そば
お一人様 630円～
30食より承ります。

4

特製
丘の上の極プリン
彩りフルーツ添え
お一人様 745円



5

デザートブッフェ
お一人様 630円
30食より承ります。

