

盛岡の中心街に位置する好立地

2025 8/1^金 - 31^日

盛岡グランドホテル アネックス 2025 SUMMER BEER PLAN



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 20名様より
承ります

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”へ
グレードアップ
- ◆ “セレクト本格焼酎”へ
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)
- ◆ ウイスキー
- ◆ ワイン(赤・白)
- ◆ レモンサワー
- ◆ ノンアルコールビール
- ◆ ソフトドリンク
- ◆ 焼酎(麦・芋)
- ◆ 日本酒
- ◆ ハイボール

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

※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。



盛岡グランドホテルアネックス

お電話でお申込み

019-625-5203

[受付時間] 午前9時～午後7時
盛岡グランドホテル営業部



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)

・鰯のたたき
・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)

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】

伝統の出汁仕立て 風味豊かな茶碗蒸し
鰻を添えて(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

■日本料理

季節の前菜 / 揚げ物 / 焼物 / 御飯物

■中華料理

炒物 / 揚げ物 / 蒸物



盛岡グランドホテル アネックス

〒020-0021

岩手県盛岡市中央通1-9-16

TEL.019-625-5111

FAX.019-622-3527

<https://www.m-grand-annex.jp/>

