盛岡グランドホテル　パーティープラン 2026-27

PARTY PLAN

2026. 12 December – 2027. 2 February







令和９年の年祝い・長寿の祝い

〈 年 祝 い 〉※数え年でのご案内です

- 男性　数え42歳（昭和61年／1986年生まれ）
- 女性　数え33歳（平成７年／1995年生まれ）

〈 長 寿 祝 い 〉※満年齢でのご案内です

- 還暦（かんれき）　満60歳（昭和42年／1967年生まれ）

【古稀、喜寿、傘寿、米寿など】

盛岡グランドホテル
お電話でお申し込み［受付時間］午前９時～午後６時
019-625-5203
盛岡グランドホテル営業部

盛岡グランドホテル を検索
〝宴会・会議〟→〝パーティープラン〟
ご注文内容をフォームにご記入の上、お申込みください。

スマートフォンでお申込み
お申込みフォームはこちら ▶▶▶

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９品

お一人様 8,000円（税金・サービス料込）



【先付お料理】
海の幸と彩り野菜サラダ仕立て　柑橘風味（洋）
前菜盛り合わせ（和）
・刺身　鰤レモン挟み
・ひずなま酢
・柚子風味胡麻豆腐　美味出汁あん

【後出お料理】
若鶏の豆鼓ソース炒め（中）
海老のチリソース（中）
牛フィレ肉ステーキ ソースヴァンルージュ（洋）
温かい鴨そば（赤おろし、葱）（和）
丘の上の極プリン（洋）

Bコース　銘々＋盛り合わせ７品

お一人様 6,000円（税金・サービス料込）



【先付お料理】
彩り野菜のキッシュ 白身魚のエスカベッシュ【銘々】（洋）
炙り鰤菜の花重ね 亀甲あん【銘々】（和）
筍入り鯛御飯【銘々】（和）

【後出お料理】
豚肉の薬味入り豆板醤ソース炒め（中）
帆立と甲イカの水晶ソース仕立て（中）
鶏もも肉と彩り野菜のガランティーヌ
八幡平マッシュルームソース（洋）
本日のプチケーキ 彩りフルーツ添え（洋）

Cコース　盛り合わせ６品

お一人様 5,000円（税金・サービス料込）



【先付お料理】
生ハムと彩り野菜のシーザーサラダ（洋）
冷菜 よだれ鶏 麻辣醤ソース（中）

【後出お料理】
赤イカと小柱のあっさり塩味炒め（中）
白身魚の香草パン粉焼き トマトソース（洋）
ローストポーク　オニオンソース（洋）
五目あんかけ焼きそば（中）

Dコース　ブッフェ形式

お一人様 4,200円～（税金・サービス料込）
30名様より承ります



〈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〟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）
- 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 1,250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 870円
30食より承ります。