

ランチタイム営業時間

西洋料理・中国料理：11:00～14:00

日本料理：11:30～14:00

Hotel Grand Ciel Hanamaki

2011.8 Information



8月の誕生花 ひまわり

「西洋」「中国」折衷料理

ランチバイキング

開催日：8/9(火)・10(水)・27(土)・28(日)

開催時間：11:30～14:30 (ラストオーダー14:00)

基本料金

大人/¥1,260 小学生/¥840 幼児/¥525
3歳以下/無料 ※チケット販売11時より

特典付!

メルマガ会員募集中

旬のホテル情報が携帯電話にメールで届くメールマガジンサービス。

会員限定の特典も発信しております。

会員登録・解除は自由に行えます。是非ご登録ください。

ご登録はこちら



会員様向けインフォメーション

会員夏休み特典

ジェラートプレゼント 27日(土)、28日(日)

- 毎週木曜日に一週間のランチメニュー、毎月一日にホテルイベントの案内をお届けします。
- ランチバイキングご優待クーポンをプレゼント。

ランチセット【中国料理】 ¥1,000～ (スープ・小鉢・白飯・香物・デザート付)

1品 ¥1,000 2品 ¥1,200

7月28日(木)～8月3日(水)

1. 白身魚とグリーンアスパラの青紫蘇炒め
2. 牛肉の薄切りとレンコンの辛味炒め
3. 鶏肉の唐揚げ
4. 揚げ豆腐の煮込み

8月18日(木)～8月24日(水)

1. 芝海老と野菜の炒め
2. 豚三枚肉とキャベツの辛味噌炒め
3. 白身魚の衣揚げ、金沙仕立て
4. 麻婆豆腐

8月4日(木)～8月10日(水)

1. 烏賊と小柱のあっさり炒め
2. 豚肉と季節野菜の四川炒め
3. 蒸し鶏の冷製葱香味
4. 蟹肉と冬瓜の煮込み

8月25日(木)～8月31日(水)

1. 芝海老と烏賊のXO醤炒め
2. 鶏肉の唐揚げ薬味ソース
3. 中国ソーセージと漬菜入り炒り卵
4. 豆腐とキノコのオイスター風味煮

7月よりランチセットに
コーヒーをお付けいたします。



牛肉とオクラの豆豉炒め

旬は7～9月のオクラです。
血糖値の上昇おさえ、整腸効果もあります。
夏野菜は熱さに弱った体を補う健康食材なのです

ランチセット【西洋料理】 ¥1,000～ (パン又はライスのチョイス・スープ・サラダ・コーヒー付) ※魚料理又は肉料理からお選びください※

7月28日(木)～8月3日(水)

- 帆立のポワレと野菜のエテュベ
- 牛ホホ肉ブルゴーニュ風

8月18日(木)～8月24日(水)

- 洋食

8月4日(木)～8月10日(水)

- 本日入荷の魚のポワレ
- 子羊のソテーエストラゴン風味

8月25日(木)～8月31日(水)

- 鯛のポワレ柑橘の香り
- いわい鶏のグリエ オレンジソース

8月11日(木)～8月17日(水)

- タスマニアサーモンのポワレ
バルサミコソース
- 白金豚ロースハチミツショウガ風味

(300円追加で
ホテル特製デザート付)



本日入荷の魚のポワレ

シェフがその日の一番を食材を選び、
ソースも吟味しお楽しみいただきます。

ランチセット【日本料理】 ¥1,000～ (御飯・汁物・香の物・水菓子のセット)

7月28日(木)～8月3日(水)

- 豚生姜焼き

8月18日(木)～8月24日(水)

- 白金豚塩焼

8月4日(木)～8月10日(水)

- 冷しスープ春雨

8月25日(木)～8月31日(水)

- 豚生姜焼き

8月11日(木)～8月17日(水)

- 鶏竜田揚げ

7月よりランチセットに
コーヒーをお付けいたします。



揚げ茄子ピリ辛丼

「秋ナスは嫁に・・・」旧暦の秋で8月～9月をさします。
旬のナスをピリ辛醤油で丼にしました。