

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

2011.9 Information



9月の誕生花 コスモス

「西洋」「中国」折衷料理 ランチバイキング

開催日：9/6(火)・7(水)・24(土)・25(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

- 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・コーヒー付)

1品 ¥1,000 2品 ¥1,200

9月1日(木)～9月7日(水)

1. 芝海老とクワイの炒め
2. 牛肉の細切りともやしのピリ辛炒め
3. 蒸し鶏の葱油ソースかけ
4. 干し貝柱といろいろ野菜の煮込み

9月8日(木)～9月14日(水)

1. 芝海老のチリソース煮
2. 烏賊とセロリのしそ炒め
3. 白身魚の衣揚げ特製ソース和え
4. 麻婆豆腐

9月15日(木)～9月21日(水)

1. 芝海老とブロッコリー、ネギの炒め
2. 牛カルビとキノコの沙茶醬炒め
3. 紋甲烏賊団子の甘酢
4. 春雨と野菜のトロミ煮

9月22日(木)～9月28日(水)

1. 芝海老のサクサク揚げ
2. 豚三枚肉とキャベツの辛味噌炒め
3. 白身魚のあっさり炒め
4. 大根と鶏肉のピリ辛煮

9月29日(木)～10月5日(水)

1. 芝海老と烏賊の炒め
2. 牛肉の細切りとかぼちゃの黒豆炒め
3. 小柱入り炒り卵
4. 揚げ豆腐の辛味煮込み



9/29～10/5 牛肉の細切りとかぼちゃの黒豆炒め

かぼちゃに含まれる栄養分が油によって吸収力を増し
効率よく採取することが出来ます。
中国料理の技法と味付けでお楽しみください。

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※

9月1日(木)～9月7日(水)

- 金目鯛のムニエルヴェルモットソース
- 仔羊のコートレットコーヒーの香り

9月8日(木)～9月14日(水)

- 帆立貝のグリエ茸の軽い煮込みソース
- 白金豚ハンバーグ

9月15日(木)～9月21日(水)

- ソイのポワレウに風味岩海苔添え
- 鶏もも肉のソテーマデラソース

9月22日(木)～9月28日(水)

- 魚介類のパナッシェ
- 牛ホホ肉のブルゴーニュ風

9月29日(木)～10月5日(水)

- イサキのアクアパッツア
- マグレ鴨のロティ玉ねぎのロースト添え

(300円追加で
ホテル特製デザート付)



9/1～9/7 仔羊のコートレットコーヒーの香り

コートレットとは骨付きの背肉のことです。
ほのかなコーヒーの香りをお楽しみください。

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・コーヒー付)

9月1日(木)～9月7日(水)

- 鯖塩焼き

9月8日(木)～9月14日(水)

- 肉豆腐

9月15日(木)～9月21日(水)

- 井祭り

9月22日(木)～9月28日(水)

- 鶏塩焼き

9月29日(木)～10月5日(水)

- 茸そば



9/1～9/7 鯖塩焼き

『秋鯖は嫁に食わずな』旬を迎え、脂を蓄え旨みがたっぷり詰まっていますが、
鮮度が落ちやすいことから体を気遣っての言葉。