

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

2011.10 Information



10月の誕生花 テッポウユリ

「西洋」「中国」折衷料理 ランチバイキング

開催日：10/11(火)・12(水)・29(土)・30(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29日(木)～10月5日(水)

1. 芝海老と鳥賊の炒め
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

10月20日(木)～10月26日(水)

1. 芝海老の中国酒甘辛炒め
2. 五目野菜の炒め
3. 白身魚の金沙仕立て
4. 大根と豚三枚肉の煮込み

10月6日(木)～10月12日(水)

1. 芝海老と季節野菜の炒め
2. 牛肉とごぼうの黒胡椒炒め
3. 秋刀魚の唐揚げ、特製ソース
4. 里芋と鶏肉のピリ辛煮

10月27日(木)～11月2日(水)

1. 海鮮二種と野菜の炒め
2. 牛肉と長いものスパイシー炒め
3. 鶏肉の唐揚げ、香味ソース
4. 秋鮭のクリーム煮

10月13日(木)～10月19日(水)

1. 芝海老のチリソース煮
2. 鳥賊と鳥胸肉の炒め
3. 蟹肉入り炒り卵
4. 麻婆豆腐



10/20～10/26 秋鮭のクリーム煮

料理名は『鮮奶鮭魚』秋鮭のクリーム煮、洋食のクリーム煮とは違った中国料理をお楽しみください。

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

10月20日(木)～10月26日(水)

- 鯛のポワレ赤ピーマンクリームソース
- マグレ鴨ローストベリーソース

10月6日(木)～10月12日(水)

- 帆立貝香草パン粉焼
- ビーフストロガノフ

10月27日(木)～11月2日(水)

- タスマニアサーモンのポワレ
 茄子のクーリー添え
- 牛ホホ肉のブレゼ

10月13日(木)～10月19日(水)

- 鱸のフィユテ
- 仔羊のソテーパセリ風味

(300円追加で
ホテル特製デザート付)



10/20～10/26 マグレ鴨ローストベリーソース

鴨の旨みが甘酸っぱいベリーソースでちょうどよい一品

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

9月29日(木)～10月5日(水)

- 茸そば

10月20日(木)～10月26日(水)

- 間八かま旨煮

10月6日(木)～10月12日(水)

- 牛ロースカツ煮

10月27日(木)～11月2日(水)

- 煮込みうどん

10月13日(木)～10月19日(水)

- 秋刀魚塩焼き



10/13～10/19 秋刀魚塩焼き

秋といえばの食材が秋刀魚、実は9月は旬の走りの為脂がのる10月からが旨い時期です。