

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

2011.12 Information



12月の誕生花 クリスマスローズ

「西洋」「中国」折衷料理 ランチバイキング

開催日：12/13(火)・14(水)・24(土)・25(日)

開催時間：11:30～14:30 (ラストイン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。

ウェディングサイト 公開中

<http://www.grandciel-wedding.com> 検索



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

12月1日(木)～12月7日(水)

1. 芝海老の中国酒甘辛炒め
2. 牛肉の細切りとピーマンの炒め
3. 漬菜入り炒り卵
4. 中国野菜と三種茸のクリーム煮

12月22日(木)～12月28日(水)

1. 豚肉と茄子の辛味炒め
2. チンゲン菜と茸の炒め
3. 芝海老入り炒り卵
4. 干し貝柱と春雨、野菜の煮込み

12月8日(木)～12月14日(水)

1. 芝海老のチリソース煮
2. 豚三枚肉とキャベツの辛味噌炒め
3. 三陸鮭の衣揚げ香味ソースかけ
4. 鶏団子と大根の煮込み

12月29日(木)～1月4日(水)

1. 芝海老と野菜の炒め
2. 五日野菜の炒め
3. 鶏のから揚げ薬味ソース
4. 揚げ豆腐と豚肉の辛し煮

12月15日(木)～12月21日(水)

1. 海鮮二種と野菜の炒め柚子風味
2. 牛肉とさつまいもの辛味炒め
3. 白身魚の金沙かけ
4. 麻婆豆腐



12/8～12/14 三陸鮭の衣揚げ香味ソースかけ
釜石で水揚げされた鮭を
特製ダレに絡めて味わってください。

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※

12月1日(木)～12月7日(水)

- 鯛のローストアンチョビソース
- 白金豚ロースのグリエ

12月22日(木)～12月28日(水)

- ソイのポワレタプナードソース
- 牛タンのプレゼブルゴーニュ風

12月8日(木)～12月14日(水)

- ズワイガニクロケット
- 岩手牛ホホ肉赤ワイン煮

12月29日(木)～1月4日(水)

- タスマニアサーモンのルーラード
イクラ添え
- 牛ロースのソテーワサビ風味のソース

12月15日(木)～12月21日(水)

- 帆立のポワレ天使の海老ガダイフ包み
- 仔羊のソテータイムの香り

(300円追加で
ホテル特製デザート付)



12/8～12/14 岩手牛ホホ肉赤ワイン煮
県産牛は岩手の大地と気候によって生まれた芸術品、
全国最多の日本一に輝いています。

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)

12月1日(木)～12月7日(水)

- 天丼

12月22日(木)～12月28日(水)

- チキンカツ

12月8日(木)～12月14日(水)

- 鰯塩焼

12月29日(木)～1月4日(水)

- 豚ロース生姜焼き

12月15日(木)～12月21日(水)

- 牡蠣雑炊



12/15～12/21 牡蠣雑炊

海のミルク牡蠣は、縄文時代から食されているとても
栄養価が高い食材、雑炊で身体を心から温めてくれます。