

初春のご宴会・お食事会にグランシェールの特別メニュー

初春の特別ご宴会プラン

2012年1月1日～2月29日



歳祝ご予約で「儀式」の小道具をご準備いたします。



お料理:和・洋・中折衷プラン (8名様より) ※ご予算、お食事内容ご相談に応じます。
※飲み放題は乾杯から2時間とさせていただきます。

和洋中
9品

飲み
放題

お一人様

¥5,000

- ◎ 鰯大根 ◎ にぎり鮓(鮓、鯛、海老、帆立)
- ◎ 帆立と春野菜の豆乳グラタン ◎ 岩手産豚肉のブレイゼ
- ◎ 芝海老の塩味炒め 揚げ春雨添え
- ◎ 鶏もも肉の辛味煮 温野菜添え
- ◎ 前菜 鮓と長葱ぬた和え
- ウォールドルフサラダ(カニ、リンゴ、セロリ、くるみ)
- クラゲと大根の冷菜

ランチ&ディナー
冬季限定メニュー 開催期間 ~2月29日(水)



日本料理 ◎冬野菜と白金豚の白鍋 ¥840
時季の野菜の甘みと白金豚の旨みが良い一品

西洋料理 ◎旬の魚介グラタン ¥1,050
冬の味覚を定番セットメニューとして、コーヒー付き

中国料理 ◎鶏団子と野菜のおこげ ¥1,260
ゴマたっぷりの辛味ソバ、ジュワリとしみ込むおこげをこの冬に

日本料理今月のおすすめ

新年の特別膳 期間:1月1日～5日

MENU

【初春ちらし寿司膳】
11,000円
蟹とイクラのちらし寿司
本日の一点盛り
なめた鰯揚げ出し
紅白なます・茶碗蒸し
香の物・味噌汁
白玉クリームぜんざい

【初夢御膳】
3,500円
先付け 数の子
お造り 本日の二種盛り
焼き物 白金豚陶板焼き
煮物 なめた鰯揚げ出し
揚げ物 鱈白子天麩羅
野菜二種
酢の物 紅白なます
食事 ちらし鮓
香の物
味噌汁
水菓子 白玉クリーム
ぜんざい

中国料理今月のおすすめ

早春コース ¥5,000 期間:1月1日～2月29日

※前日までの予約が必要です。

MENU

- 特別拼盆◎チャイニーズオードブル
糟汁双鮮◎帆立と海老の紅麴炒め
金沙肉條◎白金豚ヒレ肉のスパイス揚げ
紅燻翅鮑◎フカヒレと鮑の煮込み
紙包鮮魚◎アイナメのホイル包み蒸し焼き
牛筋砂鍋◎和牛筋と餃子のピリ辛土鍋
甜点心◎中国デザート

※料理長のお任せコースは¥3,000から(予約不要)。



宿泊料金

シングル

素泊まり 6,000円
朝食付き 6,500円

《ホームページ限定プランあります。》
※一部期間は除く

Hotel Grand Ciel Wedding
Wedding Fair 2012

ご予約不要

2/19 SUN 11:00～16:00

お気軽にお問合せ、ご予約ください
TEL 0198-22-7111

レストラン(和・洋・中)ディナータイム大好評営業中

料金: 西洋ディナーセット 1,500円～ 中国おすすめセット 2,000円～ 日本料理膳 1,260円～
営業時間: 西洋料理・中国料理 17:00～21:00 日本料理 17:00～20:30

年始 ディナータイム営業時間

1月1日・2日 17:00～20:00

ホテル グランシェール 花巻

花巻市大通り1-6-7 TEL0198-22-7777(大代表)
info@hotel-grandciel.com www.hotel-grandciel.com