ホテル グラン シェール 花巻

年末年始お料理のご案内

2026 / 2027



❶【日本料理】おせち風オードブル盛合せ

限定50セット　4~5人前　**7,800円**

おせち① 烏賊の土佐揚げ / 海老の艶煮
おせち② 多喜合せ(里芋・筍・亀甲椎茸・梅人参・茄子麸・青味)
おせち③ 帆立と蓮根の柚子味噌焼き
おせち④ 伊達巻 / 赤小板 / 黒豆 / 千代呂木 / 紅白生酢
おせち⑤ 鮑の黄身焼 / 一口昆布巻き / 松前数の子
おせち⑥ 鯽の照り焼き / 白金豚の八幡巻 / さつまいものレモン煮 / 筆生姜



❷【西洋料理】特選オードブル盛合せ

限定50セット　4~5人前　**7,800円**

合鴨スモークとモッツァレラチーズ / 清流鶏のルーラード
白金豚のローストポーク / 和牛とジャガイモのミートグラタン
鰻と海老の自家製パイ包み / 帆立のシチリア風香草パン粉揚げ



❸【中国料理】特選オードブル盛合せ

限定50セット　4~5人前　**7,800円**

サーモン錦糸巻きと中華クラゲ / 特製海老のチリソース煮
特選牛肉の中華甘味噌炒め / 蟹饅頭海鮮だし餡掛け
白金豚の特大肉団子 特製甘酢ソース掛け / 清流鶏もも肉の唐揚げ 葱の香り

日本料理



❹ 特上 江戸前握り寿司盛合せ

限定50セット　3~4人前　**10,800円**

おまかせ握り36貫 / 巻物 / 玉子焼き
江戸前の確かな技術と厳選素材で握る、
技と心を尽くした特上握りずしです。
※折詰容器でのお渡しとなります

日本料理



❺ 彩り四種の海鮮ちらし寿司

3~4人前　**5,900円**

蟹ちらし / 鰻ちらし / バラちらし
サーモンとイクラちらし / 雲丹 / 錦糸玉子

西洋料理



❻ たっぷりズワイ蟹と海老の濃厚チーズクリームピザ

3~4人前　**3,300円**

ズワイ蟹 / 海老 / トマト / 赤玉ねぎ / ほうれん草　サイズ:30cm

西洋料理



❼ 厳選ローストビーフ2種のソース フライドポテト添え

3~4人前　**5,400円**

❽ 4種の洋中バラエティミックスフライ 特製タルタル&チリソース

3~4人前　**3,700円**

海老のクルトン揚げ / 清流鶏の唐揚げ
チキン大葉包み揚げ / 蟹爪クリームコロッケ

西洋料理





レストラン Le Aube謹製

⓬ 芳醇 林檎のタルト・シブースト

限定40セット　6~8人前　**3,600円**

ケーキサイズ 6号(直径約18cm × 高さ4.5cm)

フランスの伝統菓子「シブースト」。低温でじっくりと香ばしく焼き上げたアーモンド風味のタルト生地に、花巻産「紅玉」の芳醇な酸味と上品なカスタードクリームの甘みが、パリッとキャラメリゼした表面と一つになって重なりとろけます。

中国料理



❾ 本格中国料理 海老の特製紅白ソース二彩盛

3~4人前　**4,000円**

海老チリソース / 海老マヨソース

中国料理



❿ 本格中国料理 三元豚のやわらか酢豚 特製黒酢ソース仕立て

3~4人前　**3,900円**

⓫ 本格中国料理 特製五目あんかけ焼そば

3~4人前　**3,900円**

※麺とあんかけを個別の容器に分けてのお渡しとなります。

中国料理



※表示価格はすべて税込です　※写真はイメージです

［ 料理お引渡し期間 ］2026年12月30日(水)~2027年1月2日(土)の4日間　［ ご予約締め切り日 ］2026年12月26日(土)午後6時まで

ホテル グラン シェール 花巻
〒025-0092　岩手県花巻市大通り1丁目6-7(花巻駅前)
レストラン オーブ Le Aube

ご予約は〈お電話〉またはレストラン〈オーブ〉店頭にて
TEL 0198-22-7777 ［ 受付方法 ］午前9時~午後6時