

# Press Release

(株)岩手ホテルアンドリゾート

報道関係各位

2024年9月5日

盛岡グランドホテル

レストラン「*Grand Veneur* グランヴヌール」

日本料理「 かきつばた」

【営業再開】2024年9月14日(土)～

盛岡グランドホテル〔盛岡市愛宕下 1-10／総支配人 やまがた とみお 山縣 富雄〕は、レストラン「モダンフレンチ・グランヴヌール」、日本料理「かきつばた」の営業を9月14日(金)より再開いたします。



盛岡グランドホテル1階レストラン「モダンフレンチ・グランヴヌール」、日本料理「かきつばた」は2023年4月より営業を休止しておりましたが、9月14日(金)より毎週金～日曜日・祝日限定で、ランチタイム/ティータイムの営業を再開いたします。

ランチタイムは、シェフがその時々仕入れた食材で考案する「週替わりランチコース」(モダンフレンチ・グランヴヌール)、四季を通じて天麩羅/南部そば/小井/水菓子他を盛り込んだ「かきつばた御膳」(日本料理かきつばた)など、ホテルらしい特別感とともにお楽しみいただける厳選メニューをラインナップ。

ティータイムには、新たに「アフタヌーンティー」をご提供いたします。“エシカルなご褒美”をコンセプトに、盛岡の街を見渡す特等席で少し贅沢を楽しむひととき。本場英国のアフタヌーンティーに、サステナブルな観点を積極的に取り入れたオリジナルスタイルをご用意いたしました。

英国5ツ星ホテルでも提供されるクロテッドクリームを添えたシェフの焼きたてスコーン、オリジナルサンドイッチやオーガニック野菜の彩りサラダ、パティシエ特製のスイーツには地元産の旬の味覚を取り入れたスペシャリテが登場。英国伝統の紅茶やフレーバーティー、レインフォレスト・アライアンス認証取得コーヒーなどのお飲み物とともに、心身ともに満たされる彩り豊かなティータイムをお楽しみいただけます。

再開を記念し、9月はランチコース10%割引にてご利用いただけます。事前のご予約限定特典となりますので、ぜひお早めにお申込みください。

# Press Release

(株)岩手ホテルアンドリゾート

【営業再開日】2024年9月14日(土)

【営業日】毎週金・土・日・祝日

※9月、10月の営業日は以下の通りです。

- 9月の営業日・・・14日(土)、15日(日)、16日(月・祝)、  
20日(金)、21日(土)、22日(日)、23日(月・祝)、  
27日(金)、28日(土)、29日(日)
- 10月の営業日・・・4日(金)、5日(土)、6日(日)、  
11日(金)、12日(土)、13日(日)、14日(月・祝)、  
18日(金)、19日(土)、20日(日)、  
25日(金)、26日(土)、27日(日)

【営業時間】ランチタイム 11:30-14:00 ※13:30 ラストオーダー

ティータイム 14:00-17:00 ※16:30 ラストオーダー

※当面の間、営業はランチ／ティータイム限定とさせていただきます。

《お客様からのご予約・お問い合わせ先》

TEL.019-625-5203

(受付時間 10:00-17:00 / 盛岡グランドホテル レストラン予約係)

■本件に関するお問い合わせ先■

盛岡グランドホテル営業部 企画担当 かざはり まり そんどう なつみ  
風張 真梨・遠藤 夏咲

〒020-8501 岩手県盛岡市愛宕下 1-10

電話：019-625-5205 (直通) FAX：019-625-9303 E-mail：[mari.kazahari@ihr.co.jp](mailto:mari.kazahari@ihr.co.jp)

URL：<http://www.m-grand.jp>