

秋 の 宴 会

旬の食材を楽しむ
心も満たされる特別なひととき

2026

2026年9月16日(水)～2026年11月13日(金)

おひとり様 (5名様～ご利用いただけます)

7,700円 (サービス料10%・消費税込)

献立 (8品)

- ・メサンマと茸の菊花おろし和え
- ・真鯛のつみれ入り土瓶蒸し
- ・紅葉漬丼 (サーモン・いくら)
- ・柿と生ハムのサラダ
- ・秋刀魚のボワレ
ウィーン風デュクセルソース
- ・チキングリルスweetマスタード
- ・海の幸と秋野菜のクリームチーズ焼
エスニックスパイシー添え
- ・芳醇な香りの赤葡萄ジュレ
シャインマスカットと共に

2時間飲み放題付

- | | |
|-----------|-------------|
| 瓶ビール | ノンアルコールビール |
| 日本酒 | 焼酎 (芋・麦・甲類) |
| ワイン (赤・白) | 梅酒 |
| サワー各種 | ウイスキー |
| ソフトドリンク | |

◇ ドリンクオプション ◇

- ・お一人様+365円でウェルカムドリンクをご用意!
- ・お一人様+250円で生ビール追加!

ふれあいを大切にする

日本ホテル協会会員

 **ハーフプラザホテル**

八戸市柏崎1丁目6-6 TEL.0178-44-3121

詳しくはコチラ



お問い合わせ **0178-44-3123**

Follow us!

八戸プラザホテル公式





OPTION MENU



お食事の楽しみをさらに広げるオプションメニュー

- ・舞茸天そば 605 円
- ・木の子のピザ (1 枚) 4,340 円
- ・豚バラと茸のカキソース煮 605 円
一口焼きそば各々盛り

※全商品 サービス料10%・消費税を含んでおります。

シェフ紹介・受賞歴



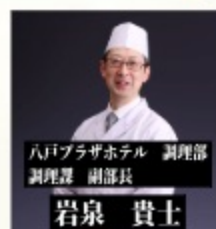
- ・厚生労働大臣受賞
- ・青森県卓越技能者受賞
- ・あおもり食名人
- ・西洋料理単一級調理技能士免許
- ・西洋料理専門調理師認定
- ・ふぐ処理認定
- ・フランス料理コンテスト 金賞2回

八戸プラザホテル 名誉総料理長
須田 忠幸



- ・青森県卓越技能者受賞
- ・八戸市卓越技能者受賞
- ・職業訓練指導員
- ・日本料理単一級調理技能士免許
- ・日本料理専門調理師認定
- ・ふぐ処理認定
- ・第4回青森県料理フェア 全国調理技能士連合会会長賞 受賞

八戸プラザホテル 総料理長
柏木 哲夫



- ・青森県卓越技能者受賞
- ・八戸市卓越技能者受賞
- ・青森県立百石高等学校食物調理科 非常勤講師
- ・日本料理単一級調理技能士免許
- ・日本料理専門調理師認定
- ・第9回青森県日本料理コンクール 青森県知事賞
- ・はちのへ料理人の腕自慢 市長賞2回

八戸プラザホテル 調理部
調理課 副部長
岩泉 貴士



- ・青森県卓越技能者受賞
- ・八戸技能奨励賞受賞
- ・青森県立百石高等学校 食物調理科 非常勤講師
- ・全日本司厨士会八戸支部主催コンテスト 金賞 優秀賞 受賞
- ・はちのへ料理人の腕自慢 銀賞1回 優秀賞1回 受賞
- ・司厨士会協会総本部アカデミー表彰 受賞

八戸プラザホテル 調理部
宴会調理 課長
蛭子 長一



- ・青森県卓越技能者受賞
- ・八戸市卓越技能者受賞
- ・全日本司厨士会協会八戸支部コンテスト 金賞 受賞
- ・全日本司厨士協会主催 AJCA チャレンジカナダカップ in 岩手 会長賞 受賞
- ・はちのへ料理人の腕自慢 優秀賞2回
- ・一般社団法人全日本司厨士協会北部地方 業務功労賞 受賞

八戸プラザホテル レストラン部
レストラン総料理長 店長
町田 仁



- ・青森県技能奨励賞受賞
- ・青森県卓越技能者受賞
- ・青森県立百石高等学校 食物調理科 非常勤講師
- ・フランス料理コンテスト デザート部門 金賞3回 銀賞1回 銅賞1回 受賞
- ・八戸産業振興展菓子コンクール 優秀賞5回
- ・JAPAN CAKE SHOW TOKYO 作品展 技術賞2回

八戸プラザホテル 調理部
パティシエール課 副部長
畑中 淳

【ご案内図】



【施設配置図】



【交通案内】

- ・市営バス、南部バス、十和田観光バス、二十八日町下車徒歩10分
- ・八戸駅より車で15分、本八戸駅より徒歩5分
- ・三沢空港より車で40分
- ・シルパーフエリーより車で15分

【無料駐車場】

200台駐車可の無料駐車場を完備。大型車両も駐車可能です。

八戸プラザホテル
詳しい情報はこちら

