



2018年から2019年へ。  
安比高原の年末年始は  
特別な日になります。

12/31 mon.

除夜の  
花火



冬の夜空に大輪の華

12/31 mon.

年越しそば  
振る舞い



一年の締めくくりと  
長寿を願い

1/1 tue.

初日の出  
ツアー



前森山山頂で  
新年を迎える

1/1 tue.

おせち重



心も華やぐ  
慶の味をお届け

※写真はイメージです



### 安比ヒルズ白樺の森 [旧安比グランドヴィラ]

[表示料金は本体価格 別途サービス料(10%)・消費税(8%)を申し受けます]

2018 年末年始 2019  
スペシャルメニュー  
のご案内



日本料理 鳥海 (和食)

¥5,000

- 河豚白子豆腐
- 三陸若布とキャベツの真丈
- アサリの酢味噌和え
- アボカドの白和え
- 本日のお造り 3点盛り
- 三陸産白身魚の揚げ煮
- プライムポークのしゃぶしゃぶ  
又は 鯛しゃぶ

- 三陸魚介の酢の物
- 岩手県産 ひとめぼれ
- 味噌汁
- 香の物
- 本日の甘味



日本料理 鳥海 (和食)

¥7,000

- 河豚白子豆腐
- 三陸若布とキャベツの真丈
- アサリの酢味噌和え
- アボカドの白和え
- 本日のお造り 3点盛り
- とげズワイガニ
- ホテルオリジナルブランド牛  
「いわて安比牛のしゃぶしゃぶ」

- 三陸産白身魚の揚げ煮
- 三陸魚介の酢の物
- 岩手県産 ひとめぼれ
- 味噌汁
- 香の物
- 本日の甘味



レストラン メリッサ (セレクトビュッフェ)

¥5,000

【メイン 4品からお選びください】

- ①ホテルオリジナル和牛ステーキ(130g)
- ②ビーフステーキ(US産リブアイロール230g)
- ③プライムポーク&ビーフステーキ(150g)
- ④魚介のミックスグリル(海老・白身魚・帆立・カニ)

【サイドバイキングコーナー】 ※メイン料理に含まれております

- 彩り野菜のサラダバー
- 本日の揚物 ナチュラルカットポテト
- ライス岩手県産/ひとめぼれ
- 本日の汁物(日替わり)
- 本日の一品料理(日替わり)/カレー・パスタ等 日替わりにて提供
- デザートコーナー/プッシュ・チョコボール・カップケーキ等  
タルト・フルーチェ・フルーツソース等
- ドリンクコーナー/ホットコーヒー・紅茶等



## ホテル レストラン 年末年始スペシャルメニュー のご案内

2018 冬季のレストラン席予約開始!! 2019  
2018年11月1日(木) 9:00~

今シーズンのエリア内ホテルレストランのお席予約が11月1日より解禁となりました。  
ご紹介のメニューは12月30日~1月1日の特別メニューです。  
同期間は大変込み合いますのでご予約はお早めにお願いたします。

ご予約・お問い合わせ (9:00~19:00) 安比グランド予約センター 0195-73-5010



### 安比高原温泉ホテル [旧安比グランドアネックス]

[表示料金は本体価格 別途サービス料(10%)・消費税(8%)を申し受けます]

2018 年末年始 2019  
スペシャルメニュー  
のご案内



レストラン CHINON シノン (和食)

¥5,000

- 地物ほうれん草と若鶏の和え物 胡麻風味
- 岩手県産大豆の寄せ豆腐
- 蟹と白菜の柚子みそ和え
- 本日のお造り盛合せ
- 岩手県産 菜彩鶏の香味鍋
- 季節野菜と海老の天婦羅
- いわて安比牛と地物きのこの炙り焼き
- 岩手県産米 ひとめぼれ
- 香の物
- お味噌汁
- 本日の水菓子



レストラン CHINON シノン (和食)

¥7,000

- 地物ほうれん草と若鶏の和え物 胡麻風味
- 岩手県産大豆の寄せ豆腐
- 特大ズワイガニ レモン添え
- 本日のお造り盛合せ
- 和牛サーロインのしゃぶしゃぶ
- 季節野菜と海老の天婦羅
- いわて安比牛と地物きのこの炙り焼き
- 岩手県産米 ひとめぼれ
- 香の物
- お味噌汁
- 本日の水菓子



焼肉レストラン 李香 (焼肉)

¥5,000

- キムチ盛り合わせ
- 季節の野菜焼き
- ラム肉
- 塩タン
- 和牛カルビ
- 和牛ロース
- 牛ハラミ
- 鶏もも肉
- 安比プライムポークカルビ
- 盛岡冷麺又は特製クッパ
- チャーベット
- サンチュ



焼肉レストラン 李香 (焼肉)

¥7,000

- キムチ盛り合わせ
- 季節の野菜焼き
- ラム肉
- 和牛サーロイン
- 上塩タン
- 和牛カルビ
- 和牛ロース
- 牛ハラミ
- 安比プライムポークロース
- 盛岡冷麺又は特製クッパ
- チャーベット
- サンチュ



# ホテル安比グランド 本館&タワー



[表示料金は本体価格 / 別途サービス料(10%)・消費税(8%)を申し受けます]



郷土料理 七時雨 (和食) **¥12,000**

- 先附 帆立貝と青豆湯葉の山葵和え
- 前菜 水頭膾  
三陸産・なまこ酢  
三陸産・ふぐの煮凝り
- 造り 季の物盛り合わせ
- 吸物 海老真薯
- 鍋物 いわて安比牛のすき焼き鍋仕立て
- 煮物 三陸吉浜産・あわび琥珀煮
- 蒸物 吉次かぶら蒸し
- 揚物 河豚唐揚げ
- 食事 岩手県産ひとめばれ「白金の雨」  
三陸産・イクラ醤油漬けを添えて
- 香の物 地場産のお漬物
- 留挽 三陸産・あかもくの味噌汁
- 水菓子 安比高原牧場アイス と 岩手県産リンゴの盛り合わせ



郷土料理 七時雨 (和食) **¥15,000**

- 先附 ズワイガニレモン添え
- 前菜 水頭膾  
三陸産・なまこ酢  
三陸産・ふぐの煮凝り  
姫竹味噌漬け
- 造り 本鮪・鮑・白身
- 吸物 平目の海胆包み
- 焼物 いわて安比牛のステーキ
- 鍋物 河豚ちり鍋
- 煮物 吉次煮付け
- 食事 岩手県産ひとめばれ「白金の雨」  
三陸産・イクラ醤油漬けを添えて
- 香の物 地場産のお漬物
- 留挽 三陸産・あかもくの味噌汁
- 水菓子 安比高原牧場アイス と フルーツの盛り合わせ



焼肉レストラン 李朝苑 (焼肉・冷麺) **¥12,000**

### 【テーブルバイキング】

- ・前沢牛 焼きすき
- ・前沢牛 赤身ロース
- ・黒毛和牛 カルビ
- ・黒毛和牛 ロース
- ・特選牛 ハラミ
- ・カクテキ
- ・サイコロカルビ
- ・上塩タン
- ・豚足
- ・上ミノ
- ・牛ホルモン
- ・豚カルビ
- ・豚ロース
- ・厚切りリブロース
- ・豚トロ
- ・鶏モモ
- ・ソーセージ
- ・帆立
- ・スルメイカ
- ・海老
- ・カクテキ
- ・浅漬けザーサイ
- ・チヂミ
- ・サンチュ
- ・にんにくバター
- ・チャンジャ
- ・枝豆
- ・椎茸
- ・玉葱
- ・白菜キムチ
- ・野菜サラダ
- ・焼き野菜盛り合わせ
- ・葱ダレ豆腐
- ・フライドポテト
- ・韓国海苔
- ・冷麺(ハーフ)
- ・鶏クッパ(ハーフ)
- ・ビビンバ(ハーフ)
- ・石焼きビビンバ
- ・たまごスープ
- ・カルビスープ
- ・安比アイス



焼肉レストラン 李朝苑 (焼肉・冷麺) **¥15,000**

- ・前沢牛の薄切りユッケ
- ・キムチ盛合せ
- ・サンチュ
- ・安比またけと焼き野菜
- ・焼きズワイガニ
- ・牛タンの焼きシャブ
- ・安比牛 シャトーブリアン
- ・前沢牛 特上盛合せ
- ・前沢牛 特上サーロイン
- ・盛岡冷麺 又は 牛肉入りクッパ
- ・安比高原アイスクリーム 季節のフルーツ添え



中国料理 美麗華 (中華) **¥12,000**

- ・冷菜盛り合せ
- ・三陸産フカヒレの姿煮
- ・和牛のオイスターソース炒め
- ・車海老のチリソース煮
- ・黒酢豚
- ・特製小籠包
- ・雪菜チャーハン
- ・酸辣湯
- ・本日のデザート



中国料理 美麗華 (中華) **¥15,000**

- ・冷菜盛り合せ
- ・三陸産フカヒレの姿煮
- ・いわて安比牛のオイスターソース炒め
- ・ロブスターのチリソース煮
- ・北京ダック
- ・特製小籠包
- ・酸辣湯
- ・蟹チャーハン
- ・本日のデザート



LAPIN D'OR (ニューヨークスタイルステーキハウス) ラバードール **¥15,000**

- H.D.O キャビアとそば粉のブリニ フォアグラのテリーヌとウインターフレッシュトリュフ
- Soupe 八幡平マッシュルームのクリームスープ
- Entrée 岩手県産 前沢牛ロースのステーキ  
自家製和風ソース 八幡平市産 本わさび添え
- Salade 岩手県産 和胡桃と鮮野菜のサラダ
- Dessert ベルギーチョコレートテリーヌとちおとめのソルベ添え
- Pain ou Riz パン 又は ライス



LAPIN D'OR (ニューヨークスタイルステーキハウス) ラバードール **¥25,000**

- H.D.O キャビアとそば粉のブリニ フォアグラのテリーヌ
- Scnd Plat ウインタートリュフのブリット
- Poisson 三陸産 蝦夷鮑のポワレ  
八幡平産 ほうれん草のソース
- Viande 松阪牛ロースのグリル 3種類のソースを添えて
- Salade 浪民産 黒平豆・雑穀のサラダ
- Dessert フルーツグラタン 安比アイス添え
- Pain ou Riz パン 又は ライス