



一年の感謝を込めて、新たな門出を祝う。
料理人が腕を振るう、心尽くしの忘新年会プラン

お料理の詳細は
裏面を▶▶▶▶▶
ご覧ください

大皿を囲んで賑やかに
盛皿料理プラン
お一人様 4,000円～
5名様より承ります

一人ひとりに心を込めて
御膳料理プラン
お一人様 4,500円～
3名様より承ります



【洋食シェフ特製 国産牛のローストビーフ】15,000 円 (800g 約 10 人分)
【デザート盛り合わせ】
・ 15,000 円 20 人分 (ホールケーキ・カットケーキ・プリン等)
・ 5,000 円 8～10 人分 (カットケーキ・ゼリーなど)

別注料理

120 分飲み放題お一人様 +2,000円

瓶ビール・日本酒・焼酎・ウィスキー・ワイン
カクテル・ノンアルコールビール・ソフトドリンク

ご予約受付期間

2025年11月10日～2026年1月31日

エスポワールいわて

〒020-0021 岩手県盛岡市中央通 1-1-38
mail: espoir-iwate@rapid.ocn.ne.jp

ご予約・お問合せ

TEL 019-623-6251

プラン詳細と
ご予約は▶

ランチ情報を
毎週配信中▶



私たちが心を込めてお作りします

松本 総料理長

一年の締めくくりは、皆様の笑顔があふれる賑やかな宴を。今年の盛皿プランの主役は、熱々とした『オリジナルチーズフォンデュ』です。仲間と一つの鍋を囲み、語らいながら楽しむ一体感は格別。和洋中のエッセンスを取り入れた彩り豊かな料理が、皆様の絆をさらに深めるお手伝いをいたします。



山内 洋食シェフ



この日のために厳選した国産牛を、最高の状態で届けたい。その一心で、火入れの温度と時間にこだわり抜き、低温でじっくりと焼き上げました。ナイフを入れた瞬間にあふれ出す肉汁と、口の中に広がる凝縮された旨味は、まさに宴のクライマックスを飾るにふさわしい一皿です。忘れられない美食体験をお約束します。

佐藤 和食料理人



旬の恵みへの感謝を込めて、一品一品に技と心を尽くしました。冬の味覚の王様・ズワイガニを筆頭に、海の幸の旨味が凝縮された『海鮮鍋』は、体の芯から温まる自慢の逸品です。ゆったりと流れる時間の中で、日本の四季が織りなす繊細な味わいを存分にご堪能ください。



宴をさらに華やかに彩る逸品 ※別注

盛皿料理プラン (全6品)

- ・前菜 ズワイガニと海老のオリジナルマヨネーズ
- ・お刺身 (鮪 / 鰯 / 甘海老)
- ・とろ〜り熱々！みんなで楽しむオリジナルチーズフォンデュ (野菜・バケット・ウインナー他3品)
- ・揚げ出し豆腐の麻婆
- ・三元豚と根菜の甘辛炒め
- ・舞茸ごはんの巻物

【洋食シェフ特製

国産牛のローストビーフ】

15,000 円 (800g 約 10 人分)
しっとりジューシーな自慢の逸品。
パーティーの主役にどうぞ。

【デザート盛り合わせ】

- ・5,000 円 (税込) 8〜10 人分
(カットケーキ・ゼリーなど)
- ・15,000 円 (税込) 20 人分
(ホールケーキ・カットケーキ・プリン等)

御膳料理プラン (全8品)

- 前 菜 5 点盛り
- お造り 寒鰯 / 鮪 / 甘海老
- 煮 物 白子豆腐餡かけ
- 焼き物 長芋鶏そぼろ田楽
- 海鮮鍋 ズワイガニ / タラ / 海老
- 酢の物 ゆず香るメ鯖となます
- 食 事 舞茸ごはん
- 水菓子 チョコレートのわらび餅

ご宴会を愉しむ オプションサービス

事前要予約

- ビンゴマシン■
 - ビンゴカード■
- セットで人数分
ご用意いたします



洋室

約 15 名〜100 名



少人数でも個室 OK

和室

約 4 名〜40 名

ご予算に合わせたお料理をご提案いたしますのでご相談ください

ご予約・お問合せ

エスポワールいわて
TEL 019-623-6251

ご宴会プラン詳細・
ご予約はコチラ▶



Instagram では
ランチ情報を
毎週配信中▶

