

ブフェ



メニュー例

20名様～

10,500円

季節の和え物 小鉢盛り
冷製茶碗蒸し 野菜の搾り流し掛け
お刺身二種盛り合わせ あしらひ一式 土佐醤油
真鯛昆布メと季節野菜浅漬けのピンチョス仕立て
ずわい蟹甲羅盛り 香味野菜 和風フタツイユ
豚角煮 じゃが芋黒胡椒バター焼き 小玉葱 三度豆
鮭のカツレツ ぼん酢ジュレ 刻み葱
スモークサーモン 柑橘のマリネとルッコラ添え
オマール海老と帆立貝のサラダ トリュフのドレッシング
カクテルヴァリエーション (4種)
ハモン・セラーノとパテド・カンパーニュと
野菜の盛り合わせ
舌平目のパイ包み焼き アメリケーヌソース
真鯛のロースト 香草バター風味 プールブランソース
フォアグラのポワレ マデラソース
合鴨のロースト トリュフのソース
国産牛サーロインのステーキ
胡麻とマスタード風味のコンソメとジュのソース
とろとろビーフカレー バターライス添え
フルーツ盛り合わせ
フレンチペストリーいろいろ
コーヒー

7,700円

蒸し鶏梅肉和え 春雨サラダ 香味野菜
お刺身二種盛り合わせ あしらひ一式 土佐醤油
季節の珍味盛り
鳴門豆腐の琥珀ジュレ掛け 柚子 海老 海藻ビーズ
海老かつ 小芋唐揚げ 八丁味噌たれ
帆立貝のサラダ プルターニユ風
カクテルヴァリエーション (2種)
生ハム・モッアレラチーズとフルーツの盛り合わせ
カクテルサンドイッチ
真鯛のポワレ サフラン風味のクリームソース
蟹のムース アメリケーヌソース
豚肉のコンフィー 生姜の風味
ローストビーフ ホースラデッシュ風味のジュと共に
シーフードカレー バターライス添え
フルーツ盛り合わせ
フレンチペストリーいろいろ
コーヒー

5,100円

スモークサーモンとコンディメント
シーフードマリネとハーブ風味の野菜
チキンとナス・ズッキーニの冷製 生姜とレモンの風味
コールドポーク トンナートソース
ハム・サラミ・パテの盛り合わせ
カクテルサンドイッチ
サーモンのポワレ アンチョビバター風味
白身魚と野菜のオープン焼き トマト&クリームソース
テリヤキチキン 蕎麦の実添え
ローストポーク 白インゲン豆のトマトソース
豚肉入り梅・あられ・焼き海苔の焼きそば
ビーフと野菜のカレー バターライス添え
フルーツカクテル
フレンチペストリーいろいろ
コーヒー

BUFFET

洋食または和洋折衷よりお選びいただけます

洋食をご用意いたします

※メニューは都合により変更する場合がございます。

オプションメニュー ご宴会をさらに盛り上げるメニューをご用意しております



50人前～

★握り寿司 1,452円～

30人前～

★ローストビーフ (ワゴンサービス) 2,420円
★鉄板焼き各種 (ステーキ・魚介類) 1,815円～
★ひとくち鯛赤飯 1,210円
★ひとくち鰻丼 1,210円
★お好み蕎麦・うどん 1,210円
★お茶漬け各種 968円～
(鯛胡麻茶漬け・鯛梅茶漬け・鮭茶漬け・海苔茶漬け)

20人前～

刺身盛り合わせ (3種) 1,815円～
天ぷら盛り合わせ 1,815円～
おでん盛り合わせ 726円
冷製いくら茶碗蒸し 847円
ラーメン 726円～
フレンチペストリー 605円～



10人前～

刺身盛り合わせ (真鯛姿造り等) 2,420円～
握り寿司 (桶盛り) 1,452円～
ひとくちオードブル (洋食・和食) 1,210円～
茶蕎麦 726円～
稲庭うどん 726円～
フルーツ盛り合わせ 605円～

※★のメニューは別途、会場内調理人件費として調理人1名につき16,500円を頂戴いたします。
※表示価格は消費税とサービス料(10%)を含んだ1人前の料金です。
※他にも多数オプションをご用意しております。詳しくはお問い合わせください。

宴会プラン PARTY PLAN



ホテルグランドアーク半蔵門 営業課

Tel. 03-3288-1628 | Mail sales@grandarc.com | Add. 東京都千代田区隼町1-1 | URL www.grandarc.com

GAH ホテルグランドアーク半蔵門
Hotel Grand Arc Hanzomon

会席

JAPANESE

4名様～



メニュー例

13,500円

八 寸	香箱蟹 生姜 かに酢 花丸胡瓜 もろみ味噌 新筍 一寸豆 木の芽味噌 土筆 金箔唐墨 大根
煮物碗	蕪みぞれ仕立て 松葉柚子 九絵塩焼き 丸玉メ 熨斗人参 芽蕪
造 里	鮪 真鯛 他一種 土佐醤油 あしらい一式 鯛塩辛 山の芋 柚子
進 肴	焼胡麻豆腐 花山葵 このわた 床節 焼百合根
焼 肴	甘鯛の西京焼き かもじ葱 たたみ蕪 いくら醤油漬 菊蕪
焚 合	伊勢海老と白子の天麩羅 蒸し雲丹 ふかひれ庵掛け 菜種 針柚子
食 事	新筍御飯 金時人参 叩木の芽 鰯照り焼き 山の芋 川海苔
果 物	赤だし味噌汁 香の物盛り合わせ 三宝柑釜盛り込み 苺 パパイヤ ぶどう豆 アングレーズソース ミント

7,700円

八 寸	真鯛子寄せ 胡麻醤油 姫二十日大根 柚子 柿なます えりんぎ茸 ビスタチオ オゼイユ 鯨はりはりお浸し 網茸 もって菊
造 里	真鯛 鮪 土佐醤油 あしらい一式 烏賊糸造り 鯛塩辛 柚子
進 肴	茄子の海老はさみ揚げ 生姜 海老芝煮 青唐 香味野菜
焼 肴	秋鮭の幽庵焼き 味覚串 菊蕪 きのこ山椒油焼き 帆立貝柱の田楽焼き むかご
焚 合	秋腹頭 煮穴子 菊花庵掛け 柚子 紅葉人参 糸瓜
食 事	栗炊き込み御飯 もみ海苔 はらす焼き みぞれ酢 赤だし味噌汁 香の物盛り合わせ
果 物	クリームブリュレ フルーツポンチ ミント 洋梨コンポート キウイフルーツ バジルシード

※ メニューは都合により変更する場合がございます。

10,500円

八 寸	玉蜀黍豆腐 コンソメジュレ 車海老 星オクラ 山桃 丸十拇尾煮 真子うるか 南瓜 柚子
煮物碗	ごり甘露煮 道明寺あられ 木の芽 鰻と秋田産尊菜の小鍋仕立て 柚子 大黒占地 輪切り酢だち 梅肉
造 里	鮪 他二種 土佐醤油 あしらい一式 かます焼き寿司 ライム 酢取り茗荷
進 肴	河豚白子茶碗蒸し かもじ葱 トリュフ庵掛け
焼 肴	鮎の塩焼き 骨煎餅 蓼酢 手長海老 鰻八幡巻き 酢だち 葉地神
焚 合	賀茂茄子と京鴨コース煮 赤伏見唐辛子 舞茸 香味野菜 振り柚子 赤玉味噌ソース 粒辛子
食 事	枝豆と青うち豆御飯 もみ海苔 鮭はらす焼き 赤だし味噌汁 香の物盛り合わせ
果 物	パパイヤ 西瓜 ぶどう豆 ミント ワインゼリー レモン コアントロー

5,100円

八 寸	白胡麻豆腐 土筆お浸し 葉山葵醤油漬 鰯土佐煮 菜種辛子和え 紅白千代呂木
造 里	鮪へぎ造り 他一種 あしらい一式 土佐醤油
進 肴	白魚玉メ 新生海苔庵 木の芽 鍵わらび 銀杏
焼 肴	目鯛赤ワイン風味照り焼き 淡雪豆乳 川海苔 芽きやべつ唐揚げ 大根餅
焚 合	若筍煮 梅花麩 香り山椒オイル 海老芝煮 白味噌ソース ロマネスコカリフラワー
食 事	炊き込み御飯 揉み海苔 赤だし味噌汁 香の物盛り合わせ
果 物	バナナコッタ ミント 苺 ブルーベリー 抹茶蜜

11:00 ～ 15:00 のみご利用いただけます

正餐

FRENCH

4名様～



メニュー例

10,500円

季節の酒菜盛り合わせ 桜鯛酒蒸し 木の芽 桜花飾り 玉子豆腐 木の子 若布 初鰹 烏賊 土佐醤油 あしらい一式 このわた このこ 柚子 帆立貝のボワレと蟹のムース ウニと茴香のソース フィレ肉のロースト フォアグラ入りマティニョンをのせて マデラワインのソース 春菜寿司 生姜 赤だし ホワイトチョコレートムース 木苺のジュレをしのばせて コーヒー
--

7,700円

若鶏・豚肉とモリーユ茸のテリーヌ オレンジ風味 貝柱新丈 木の芽 桜花麩 若布 占地 桜鯛 鰹 他一種 あしらい一式 土佐醤油 牛フィレ肉のロースト 胡麻とマスタード風味のコンソメとジュのソース 鶏五目御飯 錦糸玉子 彩り胡麻 赤だし 香の物 栗のムース アングレーズソース コーヒー

5,100円

帆立貝とズッキーニのラムール 生海苔のドレッシングと共に コンソメスープ マドリッド風 金目鯛の白ワイン蒸し タブナードの風味 柔らかく仕上げたローストポークに カレー風味のオニオンソテーをのせて 焼き色を付けて 苺風味のレアチーズケーキ フルーツ添え コーヒー

フランス料理 または 和洋折衷よりお選びいただけます

※ メニューは都合により変更する場合がございます。

飲物

フリードリンク

2,600円

ビール / ワイン (白・赤) / ウイスキー
日本酒 / 焼酎 (麦・芋) / ソフトドリンク

※ フリードリンクのラストオーダーは30分前です。
[延長料金] 800円 / 30分

フリードリンクを利用せず、お好みにあわせて
お飲物をご注文いただくことも可能です



※ プランの利用時間は2時間です。 ※ プランには室料、税金、サービス料が含まれます。 ※ 食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し付けください。 ※ 国産米を使用しています。 ※ 写真はイメージです。 ※ 内容は 2021 年 3 月のものです。商品の改定などにより変更となる場合がございます。