

宴会プラン PARTY PLAN



GH 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

12,200円 一般 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
煮物椀	金箔唐墨 大根 蕪みぞれ仕立て 松葉柚子
造り	九絵塩焼き 丸玉〆 純斗人参 芽蕪 鮯 真鰯 他一種 土佐醤油 あしらい一式
進肴	鯛塩辛 山の芋 柚子
焼肴	焼胡麻豆腐 花山葵 このわた 床節 焼百合根 甘鯛の西京焼き かもじ葱 たたみ鰯
焚合	いくら醤油漬け 菊蕪 伊勢海老と白子の天麩羅
食事	蒸し雲丹 ふかひれ庵掛け 菜種 針柚子 新筍御飯 金時人参 叮木の芽
果物	鮒照り焼き 山の芋 川海苔 赤だし味噌汁 香の物盛り合わせ 三宝柑盛り込み 莓 パパイヤ ぶどう豆 アングレーズソース ミント

9,500円 一般 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 丸十梅尾煮
煮物椀	真子うるか 南瓜 柚子 ごり甘露煮 道明寺あられ 木の芽
造り	鱈と秋田産蓴菜の小鍋仕立て 柚子 大黒占地 輪切り酢だち 梅肉
進肴	鮯 他二種 土佐醤油 あしらい一式
焼肴	かます焼き寿司 ライム 酢取り茗荷 河豚白子茶碗蒸し かもじ葱 トリュフ庵掛け
焚合	鮎の塩焼き 骨煎餅 萝酢 手長海老 鰻八幡巻き 酢だち 葉地神
食事	賀茂茄子と京鴨ロース煮 赤伏見唐辛子 芋茸 香味野菜 振り柚子 赤玉味噌ソース 粒辛子
果物	枝豆と青うち豆御飯 もみ海苔 鮭はらず焼き 赤だし味噌汁 香の物盛り合わせ 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

6,900円 一般 7,700円

八寸	真鰯子寄せ 胡麻醤油 姫二十日大根 柚子 柿なます えりんぎ茸 ピスタチオ オゼイユ
造り	鯨はりはりお浸し 網茸 もって菊 真鰯 鮯 土佐醤油 あしらい一式
進肴	烏賊糸造り 鯛塩辛 柚子
焼肴	茄子の海老はさみ揚げ 生姜 海老芝煮 青唐 香味野菜
焚合	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
食事	秋饅頭 煎穴子 菊花庵掛け 柚子 紅葉人参 糸瓜 栗炊き込み御飯 もみ海苔 はらず焼き みぞれ酢
果物	赤だし味噌汁 香の物盛り合わせ 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

5,100円

八寸	白胡麻豆腐 土筆お浸し 葉山葵醤油漬け 鰯土佐煮 菜種辛子和え 紅白千代呂木
造り	鮯 へぎ造り 他一種 あしらい一式 土佐醤油
進肴	白魚玉〆 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
焚合	淡雪豆乳 川海苔 芽きやべつ唐揚げ 大根餅 若筍煮 梅花麩 香り山椒オイル 海老芝煮
食事	白味噌ソース ロマネスクカリフラワー 炊き込み御飯 揉み海苔
果物	赤だし味噌汁 香の物盛り合わせ パンナコッタ ミント 莓 ブルーベリー 抹茶蜜

11:00～15:00のみご利用いただけます

* メニューは都合により変更する場合がございます。

* プランの利用時間は2時間30分です。(一般 2時間) * プランには室料、サービス料、税金が含まれます。 * 食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申

正餐

FRENCH

4名様～



メニュー例

9,500円

一般 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
初鰐 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ヨンをのせて
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のムース
木苺のジェレをしのばせて
コーヒー

6,900円

一般 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ヒジュのソース
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

4,600円

一般 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

FREE DRINK フリードリンク

2,300円 一般 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、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



ブッフェ

20名様～

メニュー例

9,500円 一般 10,500円

季節の和え物 小鉢盛り
冷製茶碗蒸し 野菜の搗り流し掛け
お刺身二種盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油
真鯛昆布〆と季節野菜浅漬けのピンチコロ仕立て
ずわい蟹甲羅盛り 香味野菜 和風ラタトウイユ
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 ぽん酢ジュレ刻み葱
スマーカサーモン 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・セラーノヒバテド・カンパニーニュ
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 ブールブランソース
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

6,900円 一般 7,700円

蒸し鶏肉肉和え 春雨サラダ 香味野菜
お刺身二種盛り合わせ あしらい一式 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 ブルターニュ風
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

4,600円 一般 5,100円

スマーカサーモンヒコンディメント
シーフードマリネとハーブ風味の野菜
チキンヒナス・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

組合員
10%
割引



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～

★ ひとくち饅丼 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～

稻庭うどん 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1人前の料金です。別途、サービス料(10%)、税金が加算されます。
※ 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。

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