



開業20周年記念 納涼会席プラン

2018.7.1 Sun. - 9.30 Sun. on sale

納涼会席プラン

8,500円



Menu

八寸 | 一、玉蜀黍豆腐 美味だしジュレ つるむらさき花 柚子
一、糸瓜と水菜お浸し 椎茸 糸花鰯 一、ごり甘露煮 ベルローズ 香り山椒
造り | お刺身三種盛り合わせ 土佐醤油 あしらひ一式
進肴 | 秋田県産じゅんさい 柚子 こいくれない人参摺り流し 紅ずわい蟹 百合根 銀杏
焼肴 | 旬魚太白胡麻油焼き 南蛮酢庵掛け ブロッコリー 夏野菜美味酢漬け 香味野菜
焚合 | 鹿の子万頭 穴子てんぷら 美味だし オクラ 生姜 浅葱
食事 | 炊き込み御飯 青海苔 赤だし味噌汁 香の物盛り合わせ
果物 | 西瓜 キウイフルーツ ミント 杏子ソース ブルーベリー

Free Drink

ビール / 日本酒 (吟醸酒) / 焼酎 (芋・麦) / ウイスキー / ソフトドリンク

ご予約・お問い合わせ

営業課

[Tel.] 03-3288-1628

[Mail] sales@grandarc.com

【利用時間】2時間00分(10:00~21:30) 【利用人数】4~120名様 【延長料金】700円/30分 【宴会形式】正餐
※ 予約制ですので10日前までにお申し込みください。 ※ 表示価格は宴会会場料・税金・サービス料を含んだおひとり様の料金です。 ※ 国産米を使用しています。
※ 食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。 ※ 料理内容は変更となる場合がございます。 ※ 写真はイメージです。

20 おかげさまで20周年

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