

ブフェ



メニュー例 20名様～

12,500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 あしらいいー式 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 和風ラタトゥイユ
豚角煮 ジャが芋黒胡椒バター焼き 小玉葱 三度豆
鮪のカツレツ 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・セラーノとパデド・カンバーニュと
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
フォアグラのボワレ 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

8,900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 あしらいいー式 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 プルターニュ風
カクテルヴァリエーション (2 種)
生ハム・モッツ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
真鯛のボワレ 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

6,100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
サーモンのボワレ 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

枠内のメニューは調理人が会場で調理いたします。
※ 人件費として調理人1名につき19,800円を頂戴いたします。

50人前～	1名様あたり	50人前
握り寿司	1,650円～	82,500円～

30人前～	1名様あたり	30人前
ローストビーフ (ワゴンサービス)	2,640円	79,200円
鉄板焼き各種 (ステーキ・魚介類)	1,980円～	59,400円～
ひとくち鯛赤飯	1,320円	39,600円
ひとくち鰻丼	1,320円	39,600円
お好み蕎麦・うどん	1,320円	39,600円
お茶漬け各種	1,100円～	33,000円～
(鯛胡麻茶漬け・鯛梅茶漬け・鮭茶漬け・海苔茶漬け)		

20人前～	1名様あたり	20人前
-------	--------	------

刺身盛り合わせ (3 種)	1,980円～	39,600円～
天ぷら盛り合わせ	1,980円～	39,600円～
おでん盛り合わせ	880円	17,600円
冷製いくら茶碗蒸し	990円	19,800円
ラーメン	770円～	15,400円～
フレンチペストリー	660円～	13,200円～

10人前～	1名様あたり	10人前
-------	--------	------

刺身盛り合わせ (真鯛姿造り等)	2,640円～	26,400円～
寿司 1 桶 (10 人前)		19,800円～
ひとくちオードブル (洋食・和食)	1,320円～	13,200円～
茶蕎麦	880円～	8,800円～
稲庭うどん	880円～	8,800円～
フルーツ盛り合わせ	660円～	6,600円～

※ 表示価格は消費税を含んだ料金です。別途サービス料 (10%) 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。

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

 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

16,000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 あしらいい式
鯛塩辛 山の芋 柚子
進 肴 焼胡麻豆腐 花山葵 このわた 床蓆 焼百合根
焼 肴 甘鯛の西京焼き かもし葱 たたみ鯛
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
鯛照り焼き 山の芋 川海苔
赤だし味噌汁 香の物盛り合わせ
果 物 三宝柑釜盛り込み 苺 パパイア ぶどう豆
アングレーズソース ミント

8,900円

八 寸 真鱈子寄せ 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
鯨はりはお浸し 網茸 もって菊
造 里 真鯛 鮪 土佐醤油 あしらいい式
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 萩饅頭 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。

12,500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
ごり甘露煮 道明寺あられ 木の芽
煮物碗 鱧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
造 里 鮪 他二種 土佐醤油 あしらいい式
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 かもし葱 トリュフ庵掛け
焼 肴 鮎の塩焼き 骨煎餅 蓴酢
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 パパイア 西瓜 ぶどう豆 ミント
ワインゼリー レモン コアントロー

6,100円

八 寸 白胡麻豆腐 土筆お浸し 葉山葵醤油漬
鯛土佐煮 菜種辛子和え 紅白千代呂木
造 里 鮪へぎ造り 他一種 あしらいい式 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 芽きゃべつ唐揚げ 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 パンナコッタ 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

12,500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 あしらいい式 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のムース
木苺のジュレをしのばせて
コーヒー

8,900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
あしらいい式 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

6,100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ーテーをのせて
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

BEVERAGE

フリードリンク

2,800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。 ※ 3名様以下でご利用の場合は、室料を追加 6,600円頂戴いたします。 ※ 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 2023年4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。