



フランス料理 コースA

本日の一口前菜／オマール海老と帆立貝の王冠仕立て 香草のドレッシング／グランヴィア特製コンソメ or 雲丹のフラン
海の幸のア・ラ・ナージュ／シャンパンのグラニテ／国産牛フィレ肉とフォアグラの取り合せ 特選赤ワインソース
タルトタタン アイスクリーム添え バルサミコの香り／小菓子／デミタスコーヒー／ホテルメイドパンとバター

※季節によりメニュー内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※器は写真と異なる場合がございます。



HOTEL GRANVIA HIROSHIMA



フランス料理 コースB

紅白の野菜のムース／シェフお勧めのオードブル取り合せ／オマール海老と鱈のポワレ アスパラガス添え or イセ海老のグラタン テルミドール風
三次ピオーネロゼワインのソルベ／国産牛ロース肉のローストと温野菜 粒マスタードとレフォールのソース／炎のアイスクリーム フルーツソース
小菓子／デミタスコーヒー／ホテルメイドパンとバター

※季節によりメニュー内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※器は写真と異なる場合がございます。



HOTEL GRANVIA HIROSHIMA



フランス料理 コースC

野菜のムース／シェフお勧めのオードブルの取り合せ／真鯛と帆立貝の蒸し煮 香草風味の白ワインソース
 広島県産レモンのソルベ／牛フィレ肉のポワレ ジャがいものガトー添え／きの子入りグレイビーソース
 キャラメルのパバロア オレンジ風味 チョコレートソース／小菓子／デミタスコーヒー／ホテルメイドパンとバター

※季節によりメニュー内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※器は写真と異なる場合がございます。



HOTEL GRANVIA HIROSHIMA



和洋折衷料理 コースA

〈御祝いの一品〉シェフお勧めのオードブル盛合せ 〈御差味〉鯛松皮、中トロ、島鯨、あしらひ一式
 〈御魚料理〉オマール海老と鮑の取り合せ 紅白のソース 〈御肉料理〉国産牛ロース肉のエギュエット シャンピニオンのソース
 〈御小茶碗〉胡麻豆腐の玉蒸し、生雲丹、蟹鉋掛け 〈御食事〉御祝い散らし寿司 〈御吸物〉蛤潮汁仕立て
 〈御菓子〉クラシカルなガトーショコラ アイスクリーム添え 柑橘の香りと共に デミタスコーヒー

※季節によりメニュー内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※器は写真と異なる場合がございます。



HOTEL GRANVIA HIROSHIMA



和洋折衷料理 コースB

〈御祝いの一品〉 ハート型のサーモンのムース 小海老と香草のサラダ添え 〈御差味〉 鯛松皮、鮪、かんぱち、あしらひ一式
 〈御魚料理〉 イセ海老のグラタン テルミドール風 〈御肉料理〉 牛フィレ肉のポワレとじゃがいものガトー トリュフのソース
 〈御小茶碗〉 鱈とフォワグラの茶碗蒸し 〈御食事〉 御祝い散らし寿司 〈御吸物〉 清汁仕立て、帆立貝茶巾真丈
 〈御菓子〉 炎のアイスクリーム フルーツソース デミタスコーヒー

※季節によりメニュー内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※器は写真と異なる場合がございます。



HOTEL GRANVIA HIROSHIMA



和洋折衷料理 コースC

〈御祝いの一皿〉彩り魚介のゼリー寄せ モザイク仕立て 〈御差味〉鯛松皮、鮪、烏賊、あしらいい式
 〈御魚料理〉鱸と帆立貝の軽い煮込み 香草風味 〈御肉料理〉牛フィレ肉のステーキ きの子入り和風グレイビーソース
 〈御小茶碗〉茶碗蒸し 〈御食事〉鯛赤飯、紅白結び、香の物 〈御吸物〉清汁仕立て、紅白二色真丈、結び三つ葉、木の芽
 〈御菓子〉ハート型の紅白のムース 小さなマカロンとゼリーを添えて デミタスコーヒー

※季節によりメニュー内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※器は写真と異なる場合がございます。



HOTEL GRANVIA HIROSHIMA



日本料理 コースA

- 〈御祝肴〉 胡麻豆腐、いくら膾、鮑利久焼
サーモン黄身寿司、子持若布、穴子昆布巻き、
海老旨煮、黒豆百合根茶巾、水引をそえて
- 〈御刺身〉 鯛、中トロ、車海老、あしらい一式
- 〈御家喜物〉 鯛木の芽焼き、蒸し鮑肝醤油焼き
彩り野菜の酢漬け、小芋紅白田楽
- 〈御愛肴〉 国産牛ロース肉塩焼き、木の芽味噌ソース、針葱
馬鈴薯饅頭餡掛け、温野菜
- 〈御酢の物〉 魚介のゼリー寄せ、湯葉すり流し、生雲丹、金粉
- 〈御茶碗〉 鱈鱈とフォアグラの茶碗蒸し、蟹餡掛け、くこの実
- 〈御食事〉 手毬寿司三種
- 〈御吸物〉 蛤真丈、紅白結び麩、若布、木の芽
- 〈御水物〉 メロン、黄粉プリン、金粉、おはぎ
デミタスコーヒー



※季節によりメニュー内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※器は写真と異なる場合がございます。



HOTEL GRANVIA HIROSHIMA



日本料理 コースB

- 〈御祝肴〉 胡麻豆腐、いくら脛、床節利久焼き、子持昆布、穴子煮凝り、黒豆百合根茶巾、水引をそえて
- 〈御刺身〉 鯛、中トロ、あおり烏賊、あしらひ一式
- 〈御家喜物〉 ロブスターと釜揚げちりめんの黄身素焼き、はじかみ、百合根紅白あられ揚げ
- 〈御愛肴〉 国産牛ロース肉味噌漬、玉葱ソース、ポテトグラタン、温野菜
- 〈御茶碗〉 フォアグラ茶碗蒸し、蟹餡掛け、金粉
- 〈御酢の物〉 魚介と香味野菜旨酢ゼリー和え
- 〈御食事〉 握り寿司三種
- 〈御吸物〉 蛤、紅白結び麩、若布、木の芽
- 〈御水物〉 メロン、生姜プリン、金粉、豆大福、デミタスコーヒー

※季節によりメニュー内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※器は写真と異なる場合がございます。



HOTEL GRANVIA HIROSHIMA



日本料理 コースC

- 〈御祝肴〉 汲み上げ湯葉、いくら膾、子持若布、穴子煮凝り
海老旨煮、黒豆百合根茶巾、水引をそえて
- 〈御刺身〉 鯛、鮪、嶋鯨、あしらひ一式
- 〈御家喜物〉 鯛味噌漬杉板焼き、赤板蒟蒻
鮑利久焼き、はじかみ
- 〈御酢物〉 もずく酢、とろろ芋、くこの実、生姜
- 〈御愛肴〉 牛フィレ肉山椒焼、針葱、馬鈴薯、温野菜
- 〈御茶碗〉 蛤の玉蒸し、人参餡、金粉
- 〈御食事〉 鯛赤飯、紅白結び、香の物
- 〈御吸物〉 紅白真丈、鶴大根、亀人参
結び三つ葉、木の芽
- 〈御水物〉 メロン、抹茶わらび餅
ほうじ茶プリン、金粉
デミタスコーヒー



※季節によりメニュー内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※器は写真と異なる場合がございます。



HOTEL GRANVIA HIROSHIMA

華やかなホテルウェディングにぴったり

ウェディングケーキ

Wedding Cake

少人数さまから大人数さままで、
さまざまなケーキをご用意しております。



01 だるまボヌール

和の装いにぴったり。「目入れ」のセレモニーも。



02 リュバン・フランシュ

ホワイトチョコのフリルが結婚式に華を添えます。



03 モンターニュ・ド・ショコラ

フランス語で「チョコレートの山」と名付けられたケーキ。



04 フリュイ

季節のフルーツをふんだんに使用した人気のケーキ。



大人数さまにも
ぴったり＆
年齢を問わず人気♪



05 シャルム

3種のベリーでシンプルなケーキ。カスタマイズも◎



ハート形など
カスタマイズも
オススメ!

※ご注文の内容やお人数により、大きさが異なります。

オリジナルケーキも承っております!



HOTEL GRANVIA HIROSHIMA

フリードリンクメニュー

A コース

ドン・ペリニオン
白ワイン（銘醸ワイン）
赤ワイン（銘醸ワイン）
プレミアムスコッチウイスキー
ビール
日本酒
吟醸酒
プレミアム焼酎（麦・芋・米）
梅酒
ソフトドリンク

こちらのコースはソムリエセクションのワインリストから
銘醸ワインをお選びいただけます

B コース

シャンパン
白ワイン（銘醸ワイン）
赤ワイン（銘醸ワイン）
プレミアムスコッチウイスキー
ビール
日本酒
純米吟醸酒
焼酎
梅酒
ソフトドリンク

C コース

シャンパン
白ワイン（ボルドー）
赤ワイン（コート・デュ・ローヌ）
スコッチウイスキー
ビール
日本酒
焼酎
梅酒
ソフトドリンク

D コース

スパークリングワイン
白ワイン
赤ワイン
スコッチウイスキー
ビール
日本酒
焼酎
梅酒
ソフトドリンク

フリードリンクオプション

定番のカクテル

+カクテル2種

- ・カシスオレンジ
- ・ジントニック

★アルコール入りのカクテルです。
種類はご指定いただけません。

お好みでセレクトOK！

+カクテル3種

ノンアルコールもセレクト可。
お好みのカクテルを
3種類ご指定いただけます。

お好みでセレクトOK！

+カクテル5種

ノンアルコールもセレクト可。
お好みのカクテルを
5種類ご指定いただけます。

※お待合いにて…カクテル、ウイスキー、ソフトドリンクをご用意しております。※カクテルの追加は別途オプション料金を頂戴します



HOTEL GRANVIA HIROSHIMA



お子さま料理 コースA

コーンスープ

イセ海老のテルミドール
カレー風味

牛フィレ肉のステーキ
木の子のソース

サーモンのポワレ
タルタルソース

ハッシュポテト

温野菜 2 種

寿司盛り合わせ

メロン

ブランマンジェ

オレンジジュース



お子さま料理 コースB

コーンスープ

ハムと野菜のグラタン

ハンバーグ
照り焼きソース

チキンライス

チキンナゲット

海老フライ

フライドポテト

プリンアラモード

オレンジジュース

※季節によりメニュー内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※器は写真と異なる場合がございます。



HOTEL GRANVIA HIROSHIMA