



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

※料理内容は季節により変更させていただきます。※写真は全てイメージです。



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

※料理内容は季節により変更させていただきます。 ※写真は全てイメージです。。



HOTEL GRANVIA HIROSHIMA



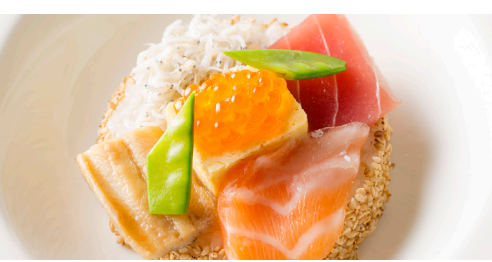
フランス料理 コースC

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

※料理内容は季節により変更させていただきます。※写真は全てイメージです。



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、あしらいい式
 〈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

※料理内容は季節により変更させていただきます。※写真は全てイメージです。



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〉鱈鱈とフォアグラの茶碗蒸し 〈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

※料理内容は季節により変更させていただきます。※写真は全てイメージです。



HOTEL GRANVIA HIROSHIMA



和洋折衷料理 コースC

〈御祝いの一品〉 彩り魚介のゼリー寄せ モザイク仕立て 〈御差味〉 鯛松皮、鮓、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

※料理内容は季節により変更させていただきます。※写真は全てイメージです。



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、数の子、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



※料理内容は季節により変更させていただきます。※写真は全てイメージです。



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、数の子、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、あしらいい式
- 〈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け、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

※料理内容は季節により変更させていただきます。※写真は全てイメージです。



HOTEL GRANVIA HIROSHIMA



日本料理 コースC

- 〈御祝肴〉 汲み上げ湯葉、いくら膾、数の子、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、嶋鰯、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



※料理内容は季節により変更させていただきます。※写真は全てイメージです。



HOTEL GRANVIA HIROSHIMA