

デ

リ

バ

リ

ー

御

膳

お電話にて承ります

受付時間 10:00 ~ 17:00

お昼のご予約は前日 17:00 まで

夕方のご予約は当日 12:00 まで

【ご予約・お問い合わせ】

欧風ダイニング サルビア

03-3268-0118

メニューの詳細は
こちらから

洋

おすすめ
グリルチキンと夏野菜の
トマトカレー

1,000 円 (税込)

トマトの甘味と酸味を効かせたホテル
オリジナルのトマトカレー。
香ばしく焼き上げたチキンとたっぷり
な夏野菜入り。ミニサラダ付き

和

おすすめ
夏の和風
キーマカレー

1,000 円 (税込)

ルーの中にそばつゆ、ご飯の上には粉節と
和食ならではの風味をお楽しみ頂ける逸品。
付け合わせには夏野菜の素揚げに
ミニサラダ付き

いわて牛ステーキ重

3,000 円 (税込)

岩手県産いわて牛の旨味が詰まった柔ら
かなロース肉をふんだんに使用したス
テーキ重。オリジナルソースと共に

国産うな重

3,000 円 (税込)

宮崎県産の鰻を特製のタレでふっくら焼
き上げて、香り豊かに仕上げました

商品の受渡しについて

■配達時間：11:30 ~ 12:30 / 17:00 ~ 18:00

■配達エリア：防衛省内及び市ヶ谷周辺又はサルビアキャッシャーにてお渡し

■配達は2人前より承ります

注意事項

■配達エリア・ご予算や料理内容につきましてはご相談承ります

■ご注文が重なり限定数を超えた場合、やむを得ずお受けできない場合がございます

■商品や容器は仕入れの状況により変更する場合がございます

■ご注文の際に当館ポイントカードをお持ちの方はポイントを加算いたします

■受け取り時間の変更は、ご予約時間までにご連絡ください

■キャンセル料につきましては当日100%申し受けます

■交通事情により、お届け時間が前後する場合がございます

■お支払いは、現金のみで承ります

■オードブルのご注文も承ります

ご注文はお渡し日の3日前までに2名様より受付 / 1名様1,000円 (税込)

※1名様ごとに器に入れてお渡しいたします

HOTEL GRAND HILL
ICHIGAYA

*写真はイメージです

極上のホテルメイドのお弁当がリニューアル

夏の彩りが加わりました

和洋総料理長が食材を吟味して創作したこだわりの夏カレーを是非お試しください
*和洋総料理長によるプレゼン動画も公開中



仔羊ロースの香草パン粉
焼き **2,500円**(税込み)
しっとりロゼに仕上げた仔羊と
ラタトゥイユ等本格フレンチを
お楽しみください。
自家製フォカッチャ付き。ワイ
ンのお供にも。



ローストビーフと魚介グ
リルの洋風膳
2,000円(税込み)
国産牛を使って柔らかく仕上げ
ました。ライスはフォカッチャ
に変更できます。



夏の牛タン味噌煮膳
2,000円(税込み)
春メニューでご好評いただきま
した。今回は江戸味噌を使用し、
少し甘めな仕上がりです。



四元豚ロースステーキ膳
1,500円(税込み)
四元豚をガーリック醤油風味で
味付け。大ぶりのエビフライも
入っています。



夏祭り寿司天麩羅膳
1,500円(税込み)
夏野菜の天麩羅、ちらし寿司
で彩り豊かに仕上げました。
胡麻ドレッシングのサラダウ
どんも涼しげです。



大判メカジキの餡掛け膳
1,000円(税込み)
夏が旬のメカジキをさっくり
揚げレモンと大根おろしの餡
をたっぷりかけました。



四元豚ロース味噌カツ膳
1,000円(税込み)
名古屋名物味噌カツをグラヒ
ル風にアレンジ。
程よい甘さの味噌が食欲をそ
そります。



ミックスフライ膳
1,000円(税込み)
海老、サーモン、豚フィレ、チキン
とボリューム満点の洋風御膳です。

サイドメニュー デリバリー御膳にデザートやサラダをプラス。ぜひ、併せてご注文ください。
各 **500円**(税込み)



冷製ジュレ茶碗蒸し
鶏つくね、ハム等で具沢山の逸
品です。
冷製ジュレ茶碗蒸し



ギリチキンとアボカドのサラダ
海老も入った豪華なサラダで
す。



豚しゃぶしゃぶサラダ
胡麻だれで味付けした豚の冷
しゃぶ。
ゆずの香りも食欲をそそりま
す。



ティラミス
アイス感覚で夏にぴったりの
ティラミス。
解凍してお召し上がり下さい。
(ミントの葉は付きません)



ご注文は
お受け渡し日の

**3日前
まで**

*数量限定

幸せ時間 お届けします

笑顔をかたちにしたらこんなケーキになりました。

グランドヒル市ヶ谷が皆様にお届けするケーキをお誕生日やお祝いのシーンに是非ご利用ください。

ふわふわのスポンジで軽めのクリームと国産苺をサンドした、
パティシエ自慢のデコレーションケーキです。

アニバーサリー ケーキ

3,800 円 (税込)



ご予約方法

■受付時間：10：00～17：00

(お受け取り希望日の3日前17：00までにご予約ください)

■お電話にて承ります

商品の受渡しについて

■配達時間：11：30～16：00

■配達エリア：市ヶ谷周辺

■5号サイズ（～6人分）からお届けいたします



テリーヌショコラ 3,240 円 (税込)
テリーヌフロマージュ 3,240 円 (税込)
2本セット 6,280 円 (税込)

冷凍でお渡しいたします

消費期限 お届け後冷凍 20 日間。解凍後は
冷蔵庫で 5 日以内にお召し上がりください。



紅茶と杏のパウンドケーキ 2,000 円 (税込)
フルーツパウンドケーキ 2,000 円 (税込)
2本セット 3,800 円 (税込)

消費期限 お届け後 14 日間。

冷暗所で保存してください。



マドレーヌアソート 2,000 円 (税込)
プレーン 4個
抹茶 3個
ほうじ茶 3個 計 10ヶ入り

消費期限 お届け後 14 日間。

冷暗所で保存してください。

注意事項

- ・アニバーサリーケーキのプレートメッセージを無料で承ります。お気軽にお申し付けください。
- ・ご注文内容の変更は、お届け日2日前の17：00までにご連絡下さい。
- ・ご注文が重なり、限定数を超えた場合、やむを得ずお受けできない場合がございます。
- ・商品は仕入れの状況により変更する場合がございます。
- ・ご注文の際に、当館のポイントカードをお持ちの方はポイント付与いたしますので、お申し出ください。
- ・配達エリア・ご予算・ケーキの大きさにつきましてはご相談承ります。
- ・キャンセル料につきましては当日100%申し受けます。
- ・受け取り時間の変更は、ご予約時間の1時間前までにご連絡ください。
- ・交通事情により、お届け時間が前後する場合がございます。

※写真はイメージです。

HOTEL GRAND HILL
ICHIGAYA

ご予約・お問い合わせ
欧風ダイニング サルビア
TEL 03-3268-0118

〒162-0845 東京都新宿区市谷本村町4-1
TEL 03-3268-0111 (代表)
HP <http://www.ghi.gr.jp>