

阪急阪神第一ホテルグループ 呉 阪急ホテル 2024.9.1(日)▶10.31(木)

HANKYU ESSENCE vol. 104

- はんぎゅうエッセンス -

マダムランチ
3,900円

ランチ 平日・女性限定

IL MARE プランズ 2,100円 (会員料金 1,890円)

提供 11:30~15:00

藤会席
8,500円 (会員料金 7,650円)
3日前までに要予約

ランチ デイナー

音戸御膳
3,800円 (会員料金 3,420円)
1階 日本料理

11:30~14:30 (L.O. 14:00)
17:00~21:00 (L.O. 20:00)
0823-20-1118

ディナーのみ要予約制
(当日の17時までにお問い合わせください。)

山の幸 ジビエメニュー
Gibier menu

リュクス
5,800円 (会員料金 5,220円)
完全予約制
14階 フレンチレストラン

11:30~14:30 (L.O. 14:00)
17:00~21:00 (L.O. 20:00)
0823-20-1115

3日前の18時までに要予約

紅葉 -もみじ-
6,500円 (会員料金 5,850円)
14階 鉄板焼

11:30~14:30 (L.O. 14:00)
17:00~21:00 (L.O. 20:00)
0823-20-1115

麗女 -うるめ-
11,000円 (会員料金 9,900円)

11:30~14:30 (L.O. 14:00)
17:00~21:00 (L.O. 20:00)
0823-20-1115

古鷹
11,000円 (会員料金 9,900円)

11:30~14:30 (L.O. 14:00)
17:00~21:00 (L.O. 20:00)
0823-20-1115

べっぴんさんランチ 3,900円

ランチ 平日・女性限定

黒毛和牛ローストビーフコース
和牛の旨みを楽しめる、シェフ自慢のローストビーフコース。
・オードブル ・スープ ・黒毛和牛ローストビーフ ・パン ・コーヒー

1階 カフェダイニング **IL MARE** イルマーレ

11:30~21:00 (L.O. 20:00)
0823-20-1116

ランチ デイナー

黒毛和牛ローストビーフコース
和牛の旨みを楽しめる、シェフ自慢のローストビーフコース。
・オードブル ・スープ ・黒毛和牛ローストビーフ ・パン ・コーヒー

一般 4,500円 (会員料金 4,050円)
+300円で季節のグラスデザートを追加できます。

ランチ デイナー

音戸御膳
・前菜 ・造り2種
・進肴(国産牛キノコ鍋)
・揚物(海老、秋刀魚大葉巻、野菜2種)
・煮物(土瓶蒸し)
・食事(広島菜ちりめん御飯)など

一般 3,800円 (会員料金 3,420円)

1階 日本料理

11:30~14:30 (L.O. 14:00)
17:00~21:00 (L.O. 20:00)
0823-20-1118

ディナーのみ要予約制
(当日の17時までにお問い合わせください。)

ランチ デイナー

董会席 -すみれ-
3日前までに要予約

・前菜(筍いが栗、栗麩田楽焼き、鮭時雨煮)
・造り2種 ・煮物(太刀魚博多)
・焼物(秋刀魚幽庵焼き) ・揚物
・煮物(秋の味覚茶碗蒸し)
・食事(鮭と栗の炊き込みご飯)など

一般 6,500円 (会員料金 5,850円)

ランチ デイナー

山の幸 ジビエメニュー
Gibier menu

サングリエ
5,800円 (会員料金 5,220円)
全7品
メイン: 広島県産猪肉のロースト
栗のピューレと赤ワインソース

ルセール
11,000円 (会員料金 9,900円)
全9品
メイン: 広島県産鹿肉のロティ
グランドヌールソース

ランチ デイナー

リュクス
・オードブル
・サーモンのボワレ 茄子のコンフィ添え
・ブルブランソース
・ニュージーランド産
牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース
他4品

一般 5,800円 (会員料金 5,220円)

完全予約制
14階 フレンチレストラン

11:30~14:30 (L.O. 14:00)
17:00~21:00 (L.O. 20:00)
0823-20-1115

3日前の18時までに要予約

ランチ

紅葉 -もみじ-
・季節の付き出し5種
・〈季節替わり〉秋鮭と帆立貝の鉄板焼
旬の野菜添え 白ワインソース
・オーストラリア産牛フィレ肉
又はロース肉のステーキ
※季節の焼き野菜・彩りサラダ・ご飯・香の物
赤出汁・デザート付き

一般 6,500円 (会員料金 5,850円)

14階 鉄板焼

11:30~14:30 (L.O. 14:00)
17:00~21:00 (L.O. 20:00)
0823-20-1115

ディナー

麗女 -うるめ-
・季節の前菜プレート
・〈季節替わり〉甘鯛と旬野菜の紙包み焼き
・黒毛和牛フィレ肉
又はロース肉のステーキ
※季節の焼き野菜・彩りサラダ・ご飯・香の物
赤出汁・デザート付き

一般 11,000円 (会員料金 9,900円)

Restaurant 4名様から楽しめる、フランス料理のグループプランが誕生しました！

14階 フレンチレストラン
ベッセ・ボワールの

GROUP PLAN

ランチ・ディナー 〈グループプラン〉

各コース おひとり様 7,000円

通年プラン 2025/2/28◎まで

3日前迄に
要予約

最大席数 32席



お肉を愉しむ、本格フレンチコース

- ・イベリコポークのリエットブリオッシュ添え
- ・鶏肉とピスタチオのテリーヌ 菜園風バルサミコソース
- ・カボチャのクリームスープ
- ・鴨胸肉のロティアンディープのプレゼ添え オレンジのソース
- ・ニュージーランド産牛フィレ肉ステーキ 赤ワインソース
- ・パンとバター ・プティガトーとバニラアイスクリーム盛合せ
- ・コーヒー又は紅茶



お箸で愉しむ、創作フレンチコース

- ・スモークサーモンとクリームチーズのオモニエール
- ・お造り盛合せ 鯛/鰯/鳥賊 3種の塩添え(ヒマラヤ岩塩/海塩/ケランドの塩)
- ・才巻海老とアボカドのスープ
- ・イトヨリのボワレキノ添え 柚子風味のソース
- ・ニュージーランド産牛フィレ肉ステーキ 山葵のソース
- ・パンとバター ・プティガトーとバニラアイスクリーム盛合せ
- ・コーヒー又は紅茶

+FREE DRINK PLAN 2時間制

追加料金で選べる〈飲み放題プラン〉

Aプラン 2,000円
瓶ビール、ワイン、ソフトドリンクなど 全10種類

Bプラン 3,000円
さらにクラフトビール・日本酒が追加！ 全14種類

熊本県の海と大地の恵みを堪能

【予約制】 14階 フレンチレストラン

秋の賞味会

2024 10/24 thu, 25 fri

〈受付〉17:30〜〈お食事〉18:00〜20:30

特別料金 13,000円

定員 1日 20名様



ご予約・お問い合わせ 0823-20-1115 (ベッセ・ボワール)

味噌バターコーンラーメン



スープカレー

蒸し蟹



ラム肉のソテー
ジンギスカン風

2DAYS
イベント!!

北の味覚だ
秋の
ごちそう
バイキング

2024.11/8,9
17:30~21:00 (L.O20:30)

要予約

要予約

要予約

要予約

要予約

要予約

要予約

要予約

要予約

要予約

要予約

要予約

要予約

要予約

要予約

要予約

要予約

要予約

要予約

要予約

要予約

要予約

全24品目 2時間 食べ放題・飲み放題

Event

生演奏 & マジックショー

・Blue Marble X 津軽三味線

・マジシャン RYO

キラリとひかる呉の銘品コーナー

・呉市の企業が多数出店します！

大人 7,000円/人

中高生 4,500円/人

小学生 2,500円/人

(未就学児童無料)

〔場所〕4F宴会場「皇城」

前売券 ※限定 300枚

大人 1枚 6,500円

ご予約・お問い合わせ 0823-20-1113 (販売予約イベント係)

UW Flag
Wedding

大切な家族や友人と過ごす
一日一組ウェディング



9月・10月・11月来館限定

★特典付きプラン★

チャペル挙式料
(23万円相当) プレゼント

新郎新婦の衣装・美容着付け・
記念写真・装花などが
含まれたお得なプラン。

30名様 1,280,000円

ブライダル
相談会開催中
(要予約/無料)

土・日・祝日
限定

黒毛和牛コース試食 &
チャペル見学相談会
無料試食(3日前まで要予約)や、
チャペル見学はもちろんドレス試着も
できる体験型相談会。

平日
限定

アフタヌーンティー付き
ブライダル相談会
気軽に参加いただけるフェア。
ホテル特製スイーツを
お楽しみください。

パーティープラン

新郎新婦 衣装 1着目持ち込み料
100%OFF

リゾ婚はもちろん、神社、仏閣で挙式を
されたい方におすすめのお食事メインのプラン！

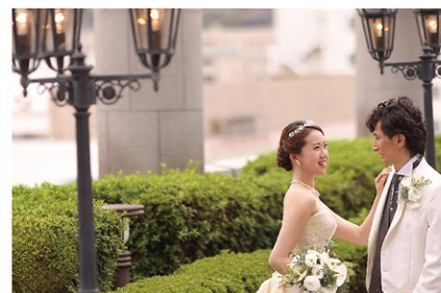
20名様 500,000円

フォトプラン

衣装・美容着付け

撮影データ70カット

洋装 240,000円 和装 290,000円
(土・日・祝の場合 ¥50,000追加)



ご予約・お問い合わせはブライダル係まで

0120-87-1115

10:30~18:30

(火・水曜日定休 ※祝日を除く)

bridal@kurehankyu.jp

