※ 阪急阪神第─ホテルグループ 呉 阪 急 ホ テ ル 2025.5.1(木) № 6.30(月) HANKYUESSENCE vol. 108



食べ放題・飲み放題

20256.7(±) $\rightarrow 9.26$ (\$\pm\$)

お得な前売券

大人1枚5,600円

期間:5/7(水)~6/30(月) 迄 限定:300枚(完売次第終了)

販売場所:2F バンケットサロン (10:00~18:00)

〈会場〉6階 テラスガーデン

〈時間〉 17:30~21:00(L.O 20:30) 定休日:6月9月の火曜日(祝日は除く) 〈料金〉

雨天中止(適宜) 2時間制

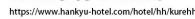
・大人 6,500円・中高生 4,000円 ・小学生 3,000円

・ホテル会員様 5.800円 ・未就学児童 無料

【ご予約・お問合せ】TEL.0823-20-1113(ビアガーデン係)



〒737-0051 呉市中央1丁目1番1号













~生まれ育った地元呉で一日一組ウエディング~

~ホテル全館で特別な1日を祝福~

UW Flag Wedding

UWフラッグとは海の世界で『安全な航海を祈る』という意味の 国際信号旗。おふたりの船出が素晴らしいものとなるよう UWフラッグをテーマに多彩なプランでお祝いします。



親子二世代 ウエディング特典

二世代にわたって呉阪急ホテルで 結婚式をあげていただくお客様へ

- ◆生ウエディングケーキプレゼント
- ◆ご両親様レンタル衣裳20%OFE
- ◆お母様のお留袖着付け無料など

お顔合わせプラン

- ご両家の新しい絆を結ぶ
- 料理 8,000円~

- ◆レストラン日本料理「音戸」 料理 7,000円~

ブライダル相談会開催 3日前まで要予約/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

気軽にご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

一日一組 Wedding Plan

披露宴プラン

衣裳も美容着付も プラン内に!

30名様 128万四

(1名様追加:22,000円)

■ドレス・タキシード各1点

■美容着付 ■料理 ■飲物 ■装花

■記念写真 ■ブライズアテンダント 他含む

5月・6月来館限定

チャペル挙式料 50%OFF

(126,000円相当)

さらに5/3(土)~5/6(火・祝) GW成約特典

2着目衣裳

10万円OFF

少人数パーティープラン

アットホームな会食で 心に残るひとときを

20名様 50万円

(1名様追加:19,500円)

■料理 ■飲物 ■記念写真1ポーズ(1冊) ■ブライズアテンダント



土・日・祝日の場合: 5万円追加



ご予約・お問い合わせはブライダル係まで

10:30~18:30

(火・水曜日定休 ※祝日を除く) bridal@kurehankvu.ir



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





ティナー 3日前までに要予約

季節の会席料理

・ 菫 - すみれ - 🗝 7.000円(会員料金 6,300円)

・藤 - ふじ - 😼 9.000円(会員料金 8,100円)

各種お祝い、ご法要、大切な方とのお集まりの席に。 姫栄螺や結び鱚、蛤など初夏の訪れを感じる上質で 華やかな会席料理をご用意しました。



12 名様までご利用いただける、高座椅子の個室です。 会席料理をご利用の方には無料で案内しております。





一般 4.000円 (会員料金 3,600円)

籠に入った可愛らしい見た目で、 初夏に旬を迎える穴子やしらすを 使用した多彩なメニューを楽しめます。



和味御膳 - なごみ -

─被 3.900円 (会員料金 3,510円)

ホテルレストランならではの 調理人の技が冴える天麩羅の盛合せや 茶そばが味わえるおすすめメニューです。



クレアシオン 全7品 **─ 8 ,** 300円 (会員料金 7,470円)

フランス料理に和の要素を加えた、 お箸で召し上がる創作フレンチコースです。 繊細で美しい一皿をお楽しみください。

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



リュクス 全6品

一般 **6.300** 円 (会員料金 5,670円)

オードブルには香り引き立つ 鯵の瞬間スモーク。 オレンジのソースで味わう 真鯛のアーモンド焼きや ニュージーランド産牛フィレ肉の ステーキなど素材の旨味を贅沢に 味わうコースです。



こだわり抜いた食材を目の前で豪快に焼き上げる、鉄板焼レストラン



ロース肉のステーキ

紅葉 - もみじ -

7.000円(会員料金 6,300円)

〈季節替わり〉 真鯛とホタルイカの鉄板焼 香草風味 (メイン) オーストラリア産牛フィレ肉又は



麗女 - うるめ -

─# 11.500円(会員料金 10,350円)

〈季節替わり〉

鱸と蒸し鮑の鉄板焼 赤パプリカソース 〈メイン〉

黒毛和牛フィレ肉又はロース肉のステーキ





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

※全コース、前草・焼野草・サラダ・ご飯・香の物



1階カフェダイニング 【L MAQE

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



ローストビーフコース

─数 3.100円(会員料金 2,970円)

イルマーレ自慢のオーストラリア産牛の ローストビーフをお手軽にお楽しみいただける コースです。

〈提供時間〉11:30~15:00 / 17:00~21:00(L.O.20:00)