

少人数ウェディングプラン

2名様～ 310,000円
(1名様追加 10,000円)

2人だけ、親しい方だけでお考えのおふたりへ
挙式・衣裳・美容着付けや記念写真
お料理・お飲み物が含まれたプラン

フォトウェディングプラン

【館内&スタジオ撮影】
ディナー付き
250,000円～

ふたりの幸せを思い出として
写真に残す結婚式
セレモニー風撮影もOK!

Kure Hankyu WEDDING

～1日1組貸切ウェディング～



～ホテル全館で特別な一日を祝福～

**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ます



ご予約・お問合せはブライダル係まで

☎0120-87-1115
(10:00～18:00)

bridal@kurehankyu.jp



ご家族や親しい仲間と少人数から楽しめる乾杯プラン

ルーチェ

お一人様 **3,000円**
(会員料金2,700円)

要予約
4名様より

前菜盛り合わせ 温かいお料理 お肉料理 デザート

※くわしいメニューはホームページをご覧ください

フリードリンクプラン (2時間制) ソフトドリンク800円/アルコールプラン1,500円

14階 鉄板焼 古鷹

11:30～14:30 (L.O. 14:00)
17:00～21:00 (L.O. 20:00)
0823-20-1115(直通) 呉阪急古鷹

ディナー 広島牛と月替りの逸品が楽しめる
「江田島」～ETAJIMA～

9,500円
(会員料金8,550円)



11月の逸品
アンコウの広島レモン鍋

12月の逸品
ヒラメの鉄板焼き
広島レモンのバターソース

※前菜・サラダ・焼き野菜・ご飯・赤出汁・香の物・デザートが付きまます。

14階 フレンチレストラン Buisson Vert

11:30～14:30 (L.O. 14:00)
17:00～21:00 (L.O. 20:00)
0823-20-1115(直通) 呉阪急ベッセ・ボワール

お箸で召し上がる創作フレンチ



ランチ デイナ
「クレアション」
7,000円
(会員料金6,300円)

・サーモンと法蓮草のキッシュ イクラをのせて
・牛肉の赤ワイン煮込み、クラのブランデー、
小海老のマリネ、冬野菜のピクルス
・平日のボワレ人參のビュール添え
・ニュージーランド産牛フィレ肉のグリエ
・パン・デザート・コーヒー

メインのお肉を
+1,000円で黒毛和牛A4フィレ肉(50g)
+2,000円で広島牛A5フィレ肉(50g)に変更できます。

イルマール

あったかグルメ

～体も心もあたたまるあったかメニューをご用意～

具だくさんの
クラムチャウダー
(サラダ・パン付)

1,300円
(会員料金1,170円)

トロビール
(海の幸のグラタンライス)

1,300円
(会員料金1,170円)

猪肉の
やわらかシチュー

2,000円
(会員料金1,800円)

1階 日本料理 季節

11:30～14:30 (L.O. 14:00)
17:00～21:00 (L.O. 20:00)
0823-20-1118(直通) 呉阪急音戸

各種お祝い・ご法要・大切な方とのお食事に

季節の会席料理

前日まで要予約

◆蕨 ～すみれ～
・前菜(甘海老磯辺和え、黒田味噌煮など)
・お造り三種・紅毛豚しゃぶしゃぶ
・無照り焼き・蟹ご飯など

6,000円
(会員料金5,400円)

◆藤 ～ふじ～
・前菜(あん肝時雨煮、蟹炙りなど)
・お造り三種
・無照り焼き・お造り三種
・揚物(穴子、河豚)・蟹ご飯など

8,000円
(会員料金7,200円)

前日18:00まで テイクアウト

りっとうちそうべんと
立冬馳走弁当
3,000円
(会員料金2,700円)

Dinner Gift Ticket

～ディナーギフト券～

大切な方と、
心に残るお食事を…

様々なシーンで、大切な方への贈り物として。
3つのレストランで特別なお料理が
お召し上がりいただけるディナーチケットを
ご用意いたしました。

販売期間	2022年11月1日(火)～12月31日(土)
販売料金	1枚¥10,000 *1枚¥12,000 チケット1枚で1名様のご利用となります。
販売場所	2階バンケットサロン(10:00～19:00)

ご利用可能店舗
・フレンチレストラン「ベッセ・ボワール」
・日本料理「音戸」
・鉄板焼「古鷹」
(各店コース料理又は会席料理・ワンダリング付)

※ご購入・ご利用の際、各種割引及びSポイント付与対象外となります。

新春を祝う おせち料理



限定
30個

和洋折衷おせち三段 (4人前)

[サイズ21.3×21.3×5.8cm×3段]

一般 39,900円 会員 35,910円

限定
180個

調理長監修 和洋折衷おせち二段 (3~4人前)

[サイズ19.5×25.8×5.3cm×2段]

一般 27,000円 会員 24,300円

限定
120個

調理長監修 和洋折衷おせち一段 (2~3人前)

[サイズ25.4×25.4×5.3cm×1段]

一般 16,200円 会員 14,580円

おせち早期申込特典

11月15日までにおせち料理をお申込みいただいた方は配送料無料

- 予約受付 2022年12月20日(火)19:00まで
- 受け渡し 2022年12月31日(土)10:00~18:00
2023年1月1日(日) 9:00~13:00
- お渡し場所 ホテル3階
- ご予約 2階パンケットサロン「おせち係」
- お問合せ TEL:0823-20-1113(直通)

※配送をご希望の場合、おせち1つにつき別途送料1,000円を頂戴いたします。

ごいっしょに
いかがですか



スタイリッシュな洋風パーティーセット
Crystal~クリスタル~
(12種入り3人前) 19,440円



Emerald~エメラルド~
(8種入り3人前) 12,960円

オーブンでじっくり焼き上げた
ローストビーフ
(約100g) 6,480円

Presented by 愛音の会 Merry Christmas 30th Anniversary
Family Concert & Viking
呉阪急ホテル開業 30 周年記念
ファミリーコンサート&バイキング

2022年12月24日(土)
日時 受付11:00~・お食事11:30~(バイキング食べ飲み放題)
コンサート13:00~
会場 4階 皇城の間
料金 大人6,000円 小学生2,000円
前売券5,500円(限定販売) 未就学児無料

愛音の会
による
パフォーマンス!

ベビーカー
での
参加もOK!

お子様(0歳から参加可)から大人まで、三世代でお楽しみいただけるコンサート&バイキング。
ステージ前には、お子様の為にプロの生演奏を間近で触れ合う事が出来るスペースをご用意。

※授乳室や会場入口にベビーカーのお預りスペースをご用意しております。

11/4(金)・5(土) 秋のごちそうバイキング

全30品目食べ放題! 飲み放題!

時間 17:30~21:00 (L.O.20:30)
会場 4階 皇城の間
料金 大人6,500円(会員料金6,200円)
シニア(60歳以上) 6,000円
中高生4,500円
小学生2,000円
未就学児無料

和洋混成音楽ユニット BlueMarble の生演奏
呉の銘店コーナーでお気に入りの逸品を

ステーキ 寿し 蟹 BIG Mont Blanc ビッグモンブラン

レストラン
クリスマスディナーメニュー
12/23(金)~25(日)

2日前まで
要予約

14階 フレンチ
Bouquet
・アミューズ・オードブル・スープ・お魚・グラニテ
・Eau de Vie 香る広島県産黒毛和牛フィレ肉のロティ
・クリスマスデザート・パン・コーヒー
13,000円(会員料金11,700円)

2日前まで
要予約

14階 鉄板焼
白鷺
・A5 広島牛コース 13,500円(会員料金12,150円)
・A5 広島牛と活鮑のコース 17,500円(会員料金15,750円)
・A5 広島牛と活オマールのコース 23,000円(会員料金20,700円)

1階 カフェダイニング
IL MARE
・オードブル・スープ・お魚
・黒毛和牛のローストビーフ
・クリスマスデザート・パン・コーヒー
5,000円(会員料金4,500円)

レストラン 広島ジビエ フェア

11/1(火) 12/31(土)

ジビエで内側からキレイに元気に。
高タンパクで低脂肪なジビエ料理はいかがですか?
鹿肉は良質なタンパク質と鉄分が豊富で低脂肪(牛肉比で鉄分1.4倍、脂質1/6)。
猪肉はビタミンB群や鉄分、コラーゲンも多く含まれています(豚肉比で鉄分4倍、ビタミンB12が3倍)。

ランチ デイナー
サングリエ 5,000円(会員料金4,500円)
メイン 猪肉のロティ リンゴとタイムのソース

ランチ デイナー
ルセール 10,000円(会員料金9,000円)
メイン 鹿ロース肉のロティ ポルト酒ソースと鹿モモ肉のラグー冬野菜とともに

ランチ デイナー
会席料理 藤~ふじ~ 8,000円(会員料金7,200円)
ランチ デイナー
メイン 牡丹鍋(猪)

ランチ デイナー
白鷺 1,800円(会員料金1,620円)
猪肉のブティ・サレバルサミコロゼのソース

ランチ デイナー
IL MARE 2,000円(会員料金1,800円)
猪肉のやわらかシチュー

※猪肉・鹿肉は全て広島県産のものを使用しています。