



大切な人と過ごす
最高のひとときを…
～1日1組貸切ウエディング～

～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します。



少人数ウエディングプラン

【挙式5万円OFF特典付】

10名様 280,000円～

ご家族やご友人をお招きして温かな時間が過ごせる少人数プラン。準備期間が短くてもご相談ください。

フォトウエディングプラン

【館内&スタジオ撮影】

洋装 240,000円～

ふたりの幸せを思い出として写真で残す結婚式。ご両親様とセレモニー風撮影もOK!

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



匠～たくみ～

和洋折衷膳

ひとつひとつ丁寧に仕上げたホテル自慢の味をぜひご賞味ください。

響～ひびき～	10,800円	雅～みやび～	5,400円
匠～たくみ～	7,560円	華～はな～	3,240円



祥雲～しょううん～

お祝膳

人生の節目の特別なお祝いにみんなが笑顔になれるお食事を

祥雲～しょううん～	7,560円
瑞雲～ずいうん～	5,400円

お祝い初め膳

お祝膳、舞がためお付

7,560円

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

山吹～やまぶき～

法要膳

山吹～やまぶき～

7,560円

菖蒲～あやめ～

5,400円

合計3万円(税込)以上のお申込みで配達も承ります

ご予約方法

4人以上よりご予約承ります。予定日の5日前までにご予約ください。(お名前・ご連絡先・お届け先)

配達地域

呉市近郊・江田島市内に限ります。(島しょ部要相談) お届け時間11:00～18:00

お支払方法

クレジットカード(ご来館のみ)・現金・QRコード決済 PayPay ALL PAY (コード支払い) d払い

ご予約・お問合せは 0823-20-1113 (パンケットサロンまで)

お誕生日や合格祝い、還暦など賀寿のお祝いに。大切な方へのサプライズや演出もお手伝いいたします。

Anniversary Plan

特典 乾杯用ドリンク・記念写真・花束プレゼント

レストランプラン

◆フレンチレストラン「ベッセ・ボワール」

お一人様 12,000円

◆鉄板焼「古鷹」

お一人様 14,000円 / 18,500円 / 24,000円

◆日本料理「音戸」

お一人様 8,000円 / 10,000円

宴会プラン

4名様 40,000円

1名様追加 10,000円

※和洋折衷料理・宴会場個室をご用意

※画像はフランス料理のイメージです。※記念写真はホテルスタッフによる撮影となります。

ご予約・お問合せはレストランプランは各店へ 宴会プランは0823-20-1113

谷 龍 介

スペシャルディナーショー

呉(蒲刈町)出身の実力派が魅了します。

2023.3月21日(火・祝)

お食事 17:00～/ショー 19:00～

【料金】1名様 28,000円

【会場】4階「皇城の間」

皇城の間は、皇族の御用をイメージして築かれた絨毯です。

山陽道の歌姫 山口みさと

ご予約・お問合せは0823-20-1113 (パンケットサロン)

New Open

三宅企画 フォンタナ エステサロン「fontana」

レディースプランを始め、メンズエステまで幅広いアイテムを取り揃えています。

フェイシャル エステ

メンバー 3,000円～

ビジター 8,000円

お問合せは0823-27-3522 (11:00～16:00 定休日:火・水)



ランチ 「紅葉」～もみじ～
季節替りの鉄板焼
小海老と春野菜のスープ仕立て
・オーストラリア産牛フィレ又はロース

6,000円
(会員料金5,400円)

※各コース季節の前菜・季節の焼き野菜・彩りサラダ・ご飯・赤出汁・香の物・デザート付

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(直通) 兵庫県ベッセ・ボワール



ランチ 「ディパール」
※4/29・4/30は除く

4,300円
(会員料金3,870円)

～メニュー～

- ・桜鯛のマリネとブティ野菜のピクルス 桜色のドレッシングで
- ・玉葱のクリームスープ
- ・鮭のボワレ タイム風味のブルブランソース

—お選びください—

- ・車海老と帆立貝のブイヤベース仕立て
- ・牛ロース肉のロースト マスタードソース玉葱のタルト添え
- ・パン ・デザート ・コーヒー又は紅茶

ディパールは、フランス語で「出航」。すべての方の新たな出発が素敵なものになりますように。

14階 鉄板焼
11:30～14:30 (L.O. 14:00)
17:00～21:00 (L.O. 20:00)
0823-20-1115(直通) 兵庫県古鷹

牛肉の美味の極みが
ここにある。

きめ細かな霜降りで香りの良い脂、甘みのある赤みが特徴。やわらかな食感と上質な脂の香りが口いっぱいに広がります。鉄板焼「古鷹」では、この度、「日本三大銘柄牛」の一つ、「米沢牛」をご用意。調理長が自信を持ってご提供する逸品を、ぜひ、ご賞味ください。

※米沢牛は、各コース共通追加料金を頂戴いたします。



ディナー 「麗女」～うるめ～
季節替りの鉄板焼
桜鯛と車海老の鉄板焼
・黒毛和牛フィレ又はロース

10,500円
(会員料金9,450円)



ディナー 「レカン」
※4/29・4/30は除く

11,000円
(会員料金9,900円)

～メニュー～

- ・海の幸のメリメロ 桜色のドレッシング キャンピアとイクラをちりばめて
- ・ワタリガニのビスカ セロリラップ添え
- ・サクラマスと赤海老のボワレ クレソン風味
- ・グラニテ
- ・広島県産黒毛和牛フィレ肉グリエ 赤ワインソース
- ・パン ・デザート盛り合せ ・コーヒー又は紅茶

レカンは、フランス語で「宝石箱」。彩り豊かなお料理で幸せな時を。

1階 カフェダイニング
11:30～21:00 (L.O. 20:00)
0823-20-1116(直通) 兵庫県イルマール



※画像はカジュアルナイトコースのイメージです。

メイン料理はお魚料理・お肉料理よりお選びいただけます。

カジュアルコース 11:30～17:00 3,200円
(会員料金2,880円)

4種のオードブル盛り合わせ・ハーフバスタ・お魚又はお肉・パン又はライス
選べるデザート・コーヒー 選べるデザート 1 クレームブリュレ・ティラミス・シフォンケーキ・ブランマンジェ(3・1～3・14限定)よりお1つ

お魚料理・お肉料理、両方楽しめるフルコース

カジュアルナイトコース 17:00～ 3,700円
(会員料金3,330円)

4種のオードブル盛り合わせ・スープ・お魚・お肉・パン又はライス
選べるデザート・コーヒー 選べるデザート 1 クレームブリュレ・ティラミス・シフォンケーキ・ブランマンジェ(3・1～3・14限定)よりお1つ

+500円でお肉料理を牛ロースステーキにグレードアップ!

NEW アラカルト&デザート

3/1～ 海老ライス イルマール風 1,500円
(会員料金1,350円)

4/1～ シーフード スパイスカレー 1,500円
(会員料金1,350円)

4/1～ スープカレー 1,500円
(会員料金1,350円)

3/1～ 季節限定 14:30～ イチゴフルーツ パフェ 1,200円
(会員料金1,080円)



※画像は春のイメージです。

NEW ランチ ディナー
調理人の技が冴える天竺羅を。

和味～なごみ～御膳 3,500円
(会員料金3,150円)

・小鉢 ・お造り
・温つけ蕎麦、牛時雨煮
・天麩羅盛合せ(しらす東寺揚げ、海老、お魚、野菜四種)
・茶碗蒸し ・ちりめんご飯 ・赤出汁

プラス500円で
刺身丼又は煮穴子丼に変更できます。



※画像は春のイメージです。

前菜からデザートまで
カジュアルに楽しむ LUCE～ルーチェ～ 4名様より 予約制 3,200円
(会員料金2,880円)

・本日の一品
・キッシュブローレンス
・牛肉チリソース
・スモークサーモンチーズロール
・生ハムフルーツ
・サラダセゾン

・コーストビーフ
・オーストラリア産
・合鴨ステーキ
・ポークロース

・本日の一品
・小海老と小粒の白ワイン蒸し
・本日のバスタ
・フライドチキン&フライドポテト
・ガーリックトースト

・ケーキ2種
・プチシュー
・アイスクリーム
・マシュマロ
・イタリア風フルーツポンチ

+ 選べるフリードリンク (2時間制) アルコールプラン 1,500円
・生ビール・ワイン・ハイボール
・焼酎・カクテル・ソフトドリンク etc

ソフトドリンクプラン 800円
・ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ
・アップルジュース・ジンジャーエール

NEW アラカルト&デザート

3/1～ 季節限定 14:30～ イチゴフルーツ パフェ 1,200円
(会員料金1,080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(直通) 兵庫県音戸

ランチ ディナー
各種お祝い・ご法要など大切な方とのお集りに。
季節の会席料理 前日まで 要予約

蕈～すみれ～ 6,300円
(会員料金5,670円)

・前菜(真子うまさ、桜豆腐、白魚湯葉巻)
・造り三種 ・桜鯛桜煮 ・茶燗肝醬油焼 素揚げ焼
・天麩羅(海老、雲鳥、鯛など) ・桜海老節茶碗蒸し
・菊と蛤の炊き込みご飯 など

藤～ふじ～ 8,400円
(会員料金7,560円)

・前菜(雲鳥、鯛、茶燗肝醬油焼、白魚湯葉巻など)
・お鯛 ・造り三種 ・菊鯛煮付け
・雲丹磯辺揚げ ・鯛信州煮し・牛小口切り
・菊と蛤の炊き込みご飯桜海老入り など

限定 100食
季節のテイクアウト
そうしゃん
早春弁当 3,500円
(会員料金3,150円)

桜海老と菊をふんだんに使ったお弁当
要予約 前日18:00まで