



呉産レモンを使用したレモン果汁と
 ホテルオリジナルスープで
 爽やかに仕上げました。
 フワッと香るレモンの香りと
 酸味に生クリームを加えた
 絶品カレーです。

カレーフェア
 各1,500円 (会員料金1,350円)

広島県は国産レモンの生産量日本一!
 その中でも呉市は生産量トップクラスです。

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(直通)



Autumn restaurant and buffet event by Kure Hankyu Hotel

食欲の秋を、思いっきり&豪華に楽しめるイベントを開催します

「音戸」 日本料理 秋の夜長 美食饗宴メニュー

賞味会

和食調理長 石丸 淳一

賞味会ならではの実演調理
 造りの鯛をお客様の目の前で捌きます。

錦秋のお献立
 前菜・椀物・造り・煮物・揚げ物・御飯・香の物・止椀・水物
 ※お食事、お飲み物 (アルコール含む)、お土産付き ※定員 20 名様まで
 〈ご予約・お問合せ〉 Tel.0823-20-1118 (音戸)

9月14日(木)
 一般料金 13,500円
 会員料金 12,000円
 〈受付〉17:30 ~
 〈お食事〉18:00 ~ 20:30

秋のイベント 要予約



Bouissier's Table フレンチレストラン「ベッセ・ボワール」**賞味会**

10月19日(木)
 一般料金 13,500円
 会員料金 12,000円
 〈受付〉17:30 ~
 〈お食事〉18:00 ~ 20:30

洋食調理長 勝平 匡紀

※お食事、お飲み物 (アルコール含む)、お土産付き ※定員 20 名様まで
 〈ご予約・お問合せ〉 Tel.0823-20-1115 (ベッセ・ボワール)

ごちそうバイキング
 全28品目 120分 食べ放題・飲み放題!

9/23(土) 17:30-21:00 (L.O.20:30)
9/24(日) 11:30-15:00 (L.O.14:30)

開催日

会場 4F 皇城の間

Blue Marble による 生演奏
 呉の企業が数多く出店!
 呉の銘品コーナー

前売券 大人1枚 6,200円 限定300枚
 販売: 2F パンケットサロン (完売次第終了)

〈ご予約・お問合せ〉 Tel.0823-20-1113 (販売予約)

※表示料金には、いずれも消費税・サービス料 (10%) が含まれます。(イルマーレは消費税のみ) ※画像はすべてイメージです。※仕入れ状況により、メニュー内容を一部変更する場合がございます。※鉄板焼「古鷹」、フレンチレストラン「ベッセ・ボワール」は月曜定休です。(月曜が祝日の場合は翌日火曜)。

秋のレストラノグルメ

秋の深まりとともに
Autumn Restaurant Gourmet



ランチ
ディナー
音戸御膳 3,700円
(会員料金3,330円)

旬の味覚が楽しめるおすすめ御膳

- ・前菜(秋刀魚印籠煮、萩真丈など)
- ・天麩羅盛合せ(鰻キノコ巻き、海老など)・土瓶蒸し
- ・豚しゃぶしゃぶ又は穴子柳川鍋



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)



TAKE OUT
秋味弁当 3,800円
(会員料金3,420円)

限定100食 ※要予約 前日18:00まで

松茸御飯、キノコのかき揚げなど秋の食材を
詰め合わせた秋限定弁当



ランチ
ディナー
クレアシオン 7,500円
(会員料金6,750円)

お箸で食べるフレンチコース

- ・秋茄子やキノコなどの秋食材のオードブル
- ・イトヨリのボワレ 醤油風味 ボロ葱と白ワインソース
- ・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 他5品



アフタヌーンティーセット 3,200円
(会員料金2,880円)

栗・ラフランス・南瓜・ブドウなど旬の食材を使用した、
秋ならではのスイーツが味わえます。

提供時間/12:00~(数量限定) ※写真は2名様イメージです。

1階ロビーラウンジ

Cascade
カスカード

11:00~17:00 (L.O. 16:30)
0823-20-1111(代表)



**モンブラン
パフェ** 1,200円
(会員料金1,080円)

口に広がる栗の芳醇な香りと、
深い味わいが楽しめます。

提供時間/14:30~

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(直通)



ランチ
紅葉 ~もみじ~ 6,000円
(会員料金5,400円)

- ・季節の前菜
- ・[季節替わり]秋鮭とキノコの鉄板焼き
- ・オーストラリア産牛フィレ肉又はロース肉のステーキ
- ※サラダ、焼野菜、ご飯、赤出汁、香の物、デザートが付きします。



ディナー
麗女 ~うめ~ 10,500円
(会員料金9,450円)

- ・季節の前菜
- ・[季節替わり]甘鯛と海老のパビヨット プイヤベース仕立て
- ・黒毛和牛フィレ肉又はロース肉のステーキ
- ※サラダ、焼野菜、ご飯、赤出汁、香の物、デザートが付きします。

14階 鉄板焼

鷹
タカ

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



ランチ
ディナー
リュクス 5,500円
(会員料金4,950円)

魚料理と肉料理が両方楽しめるおすすめメニュー

- ・太刀魚のボワレ キノコのデュクセルと白ワインソース
- ・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 他5品

14階 フレンチレストラン

Raisson
ヴォーレ

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



米沢牛

「日本三大銘柄牛」の一つ、「米沢牛」をご用意
※米沢牛は、各コース共追加料金を頂戴いたします。



~ホテル全館で特別な一日を祝福~

『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たします。

12月・1月
限定
シーズンウェディングプラン
【最大80万円相当割引】
30名様 860,000円~
衣装50%OFFや美容着付20%OFFなど
多数の特典付き!
冬限定のお得なプランです。

少人数ウェディングプラン
【学式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。

ご予約・お問い合わせはブライダル係まで

☎0120-87-1115

10:00~19:00
(火曜日定休 ※祝日を除く)
bridal@kurehankyu.jp



BRIDAL INFORMATION



無料
要予約
**黒毛和牛コース試食&
チャペル体験フェア**

黒毛和牛を使用したコース試食♪
チャペル入場体験やドレス試着も
当日のイメージがわく体験型フェア!