阪急阪神第一ホテルグループ 呉阪急ホテル
HANKYU ESSENCE
- はんきゅうエッセンス -
2023.11.1(水)▶12.31(日)
vol. 99

新春を祝う おせち料理

限定150個

調理長監修
和洋折衷おせち二段
（3～4人前）

一般 29,700円
会員 26,730円
［サイズ：25.7×19.6×5.3cm×2段］

限定30個

呉阪急ホテル
謹製オードブル（4～5人前）

一般 32,400円 会員 29,160円
［サイズ：35.4×25.6×6.4cm×2段］

限定100個

調理長監修
和洋折衷おせち一段
（2～3人前）

一般 17,820円
会員 16,038円
［サイズ：25.7×25.7×5.3cm×1段］

おせち早期申込特典

11月15日（水）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 ＊謹製オードブルは対象外

予約受付　2023年12月20日(水)19：00まで
受け渡し　2023年12月31日(日)10：00～18：00
　　2024年1月1日(月)9：00～13：00
お渡し場所　ホテル3階
＊配送をご希望の場合、おせち１つにつき別途送料1,000円頂戴いたします。

ご予約・お問合せ TEL/0823-20-1113（販売予約）

Valentine Dinner Show

SARAH ÀLAINN

サラ・オレイン　バレンタインディナーショー

2024.2月5日(月)　受付 17:30～ お食事 18:00～ ショー 19:45～　【会場】4階「皇城の間」【料金】1名様 30,000円

＜チケット販売日＞2023年11月4日（土）10:00～　お問合せ 0823-20-1113（販売予約）

UW Flag Wedding

～ホテル全館で特別な一日を祝福～

BRIDAL

ご婚礼プランのご案内

INFORMATION

レストランウエディングプラン
20名様　530,000円～
呉湾を一望できる
最上階からの景色を眺めながら大切な方々と
ゆっくりとお食事を楽しめるプランです。

黒毛和牛コース試食&チャペル体験フェア

無料・要予約

黒毛和牛を使用したコース試食をはじめ、チャペル入場体験やドレス試着もできる、挙式当日のイメージがわく体験型フェア。

＜ご予約・お問合わせ＞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

※表示料金にはいずれも消費税10%(おせちは8%)を含んでおります。

阪急阪神第一ホテルグループ
呉阪急ホテル
〒737-0051 呉市中央1丁目1番1号
https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/kurehh
0823-20-1111 代表
web予約できます。

クリスマスイベント

～ホテルで過ごすクリスマス～

フライドチキン ガーリック風味

シーフードパエリア

ローストビーフ

要予約

ドリンクメニューも充実

ポテトのラクレットチーズ掛け

クリスマス スペシャルバイキング

全23品目 2時間 食べ・飲み 放題

天麩羅

握り寿司

クリスマスケーキ

お子様限定

サンタさんより お菓子のプレゼント！

EVENT イベント

23日限定 Blue Marble 生演奏

24日限定 バルーンアートイベント

開催日 2023

12/23(土)17:30-21:00(L.O.20:30)　12/24(日)11:30-15:00(L.O.14:30)

会場 4階 宴会場「皇城の間」

前売券 ※完売次第終了 大人1枚 5,500円 限定250枚 2F パンケットサロン

大人	6,000円	/人(会員5800円)
中高生	4,000円	/人
小学生	2,500円	/人(未就学児無料)

ご予約・お問い合わせ先 0823-20-1113(販売予約)

Christmas Dinner Menu

レストランクリスマスディナーメニュー

12/23(土)～12/25(月)

14階フレンチレストラン「ベッセボワール」 “最高峰”のフレンチコース

2日前までに要予約

・アミューズ・オードブル・スープ
・アコウのポワレ
　オニオンビュレとトリュフのソース
・薔薇のグラニテ
・広島県産黒毛和牛フィレ肉グリエと
　仔羊骨付きロース肉のロティ
・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)

14階鉄板焼「古鷹」 クリスマス限定3コース

2日前までに要予約

・帆立貝と広島牛のコース
14,000円 (会員料金12,600円)

・活鮑と広島牛のコース
18,000円 (会員料金16,200円)

・活オマールと広島牛のコース
23,000円 (会員料金20,700円)

1階カフェダイニング「イルマーレ」 スペシャルコース

・オードブル盛り合わせ・スープ
・鯛と鮑のポワレ
　シャンピニオンデュクセルと白ワインソース
・ローストビーフ　赤ワインソース
・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)

ご予約・お問合せ
14階 古鷹&ベッセボワール 0823-20-1115
1階 イルマーレ 0823-20-1116

レストラングルメ ~Restaurant Gourmet~

呉産の牡蠣を使用した、新メニュー

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(直通)

ランチ ディナー

牡蠣チャウダー 1,500円 (会員料金1,350円)

呉市音戸町の豊かな海で育った牡蠣をクリーミーなチャウダーと合わせました。海のミルクと言われる牡蠣の濃厚な旨みをお楽しみください。

1階 日本料理 春　11:30~14:30 (L.O. 14:00) 17:00~21:00 (L.O. 20:00) 0823-20-1118(直通)

ランチ ディナー

音戸御膳 3,700円 (会員料金3,330円)

牡蠣・蟹・小河豚など冬食材の寄せ鍋や牡蠣磯辺フライなど旬の味覚が楽しめるおすすめの御膳です。

ランチ ディナー

クレアシオン 7,500円 (会員料金6,750円)

・オードブル盛合せ
・タラと白子のムニエル バルサミコ風味
・ニュージーランド産牛肉のグリエ
　赤ワインソース　　／他5品

14階 フレンチレストラン Baisser Voile ベッセボワール　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)

・サーモンのムニエル
　法蓮草のビュレ添え
　白ワインソース
・ニュージーランド産牛肉のグリエ
　赤ワインソース　　／他5品

ランチ

紅葉～もみじ～ 6,000円 (会員料金5,400円)

・〈季節替わり〉鮑とキノコのソテー
　エスカルゴバターソース
・オーストラリア産牛フィレ肉又は
　ロース肉のステーキ

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)

ディナー

麗女～うるめ～ 10,500円 (会員料金9,450円)

・〈季節替わり〉平目と蕪の鉄板焼き
　春菊のビュレと白ワインソース
・黒毛和牛肉フィレ肉又は
　ロース肉のステーキ

※全コースに前菜・サラダ・焼野菜・赤出汁・香の物・デザート付き

※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) ※画像は全てイメージです。※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)。ただし、12月25日(月)は「古鷹」「ベッセ・ボワール」共に営業します。※仕入れ状況により、メニューを一部変更する場合があります。