



2022 ▶ 2023

The year-end and the new-year party plan

忘・新年会プラン

2022年11月1日（火）～2023年1月31日（火）

Aプラン 7,000 円/人 **Bプラン** 8,500 円/人 **Cプラン** 10,000 円/人

お料理 和洋折衷料理/会席料理/洋食料理 **全コース飲み放題付き**



Special Gift

プラン限定特典

1. スクリーン・プロジェクター貸出無料（先着順）
2. Bプランより 乾杯用スパークリングワインをサービス
3. Bプランより 飲み放題にワイン、カクテル4種を追加

呉阪急ホテル新型コロナウイルス感染症拡大防止対策について

お客様の安全と健康確保のため、右記のような取り組みを行っております。
入店時の手指アルコール消毒・検温・ソーシャルディスタンスの確保などをお願いしております。



検温



手指消毒



マスク着用



ソーシャルディスタンス



手洗い

※表示料金には消費税・サービス料（10%）が含まれます※画像は全てイメージです※仕入状況によりメニューを一部変更する場合がございます※5名様～承ります※会場は2時間のご利用とさせていただきます



呉阪急ホテル

〒737-0051 呉市中央1丁目1番1号

<ご予約・お問合せは>販売予約まで

TEL 0823-20-1113(直通)

(ご相談受付 10:00～19:00)



呉阪急ホテル 検索

Japanese and Western Cuisine

和洋折衷料理

和洋折衷A 7,000円

先付 季節の和え物
 造里 鮪 烏賊 あしらいい式
 煮物 季節の饅頭 麩 人參 青味 銀鮓
 肉料理 ローストビーフのエマンセ 粒マスタードソース
 蒸物 茶碗蒸し
 揚物 天婦羅盛合せ 海老 白身 野菜二種 富士おろし 天出し
 御飯 季節の御飯
 香物 一種盛り
 止椀 赤出し
 デザート ケーキと季節のフルーツ
 コーヒー

和洋折衷B 8,500円

先付二種 旬彩豆腐 魚卵 山葵 美味出し 季節の和え物
 造里 平政 烏賊 あしらいい式
 煮物 鯛釜酒蒸し 豆腐 白葱 占地 水菜 胡麻ボン酢
 肉料理 牛肉のラグー 茸ソース ペンネ添え
 蒸物 茶碗蒸し
 揚物 天婦羅盛合せ 海老 小河豚 野菜二種 富士おろし 天出し
 御飯 握り寿司 鯛 海老 穴子
 止椀 赤出し
 デザート ケーキと季節のフルーツ
 コーヒー

和洋折衷C 10,000円

オードブル サーモンローズ プリマリネ パテカンパーニュピンチョス カリフラワーと甘えびのキッシュ ズワイガニのクレープ巻き
 造里 鯛 鮪 烏賊 あしらいい式 寄せ鍋
 肉料理 牛ヒレ肉のグリエ 野菜添え 赤ワインソース
 蒸物 茶碗蒸し
 揚物 天婦羅盛合せ 海老 小河豚 野菜二種 富士おろし 天出し
 御飯 握り寿司 鯛 海老 穴子
 止椀 赤出し
 デザート ケーキと季節のフルーツ
 コーヒー

Traditional Japanese Cuisine

会席料理

会席A 7,000円

先付 季節の和え物
 造里 鮪 烏賊 あしらいい式
 煮物 季節の饅頭 麩 青味 銀鮓
 揚物 海老と白身の磯部揚げ 野菜二種 富士おろし 天出し
 蒸物 茶碗蒸し
 酢物 魚の南蛮漬け 彩野菜 青葱
 御飯 ちりめん山椒御飯 三つ葉
 香物 一種盛り
 止椀 赤出し
 果物 季節の果物

会席B 8,500円

先付二種 旬彩豆腐 魚卵 山葵 美味出し 季節の和え物
 造里 鯛 鮪 烏賊 あしらいい式
 煮物 豚角煮 大根 人參 青味 共地鮓
 焼物 帆立貝ホイル焼き 玉葱 ブロccoli 檸檬 バター
 蒸物 茶碗蒸し
 揚物 天婦羅盛合せ 海老 小河豚 野菜二種 富士おろし 天出し
 御飯 握り寿司 鯛 海老 穴子
 止椀 赤出し
 果物 メロン

会席C 10,000円

先付二種 旬彩豆腐 蒸し雲丹 山葵 美味出し 季節の和え物
 造里 鯛 鮪 縞鰯 あしらいい式
 鍋物 蟹鍋 豆腐 白菜 白葱 占地 春菊 葉味 ボン酢
 揚物 天婦羅盛合せ 小河豚エリンギ巻き 舞茸 青唐 富士おろし 天出し
 蒸物 茶碗蒸し 蟹身 銀鮓
 酢物 蟹砵巻き 蛇腹胡瓜 土佐酢
 御飯 握り寿司 鯛 海老 穴子
 止椀 赤出し
 果物 メロンと季節の果物

Western Cuisine

洋食料理

洋食A 7,000円

オードブル盛合せ サーモンローズ パテカンパーニュピンチョス カリフラワーと甘えびのキッシュ 海老のマリネ 生ハムクリームチーズ
 ニース風サラダ
 サーモンのポワレ トマトソース 海老と野菜のフリット 香草風味 豚肩ロースのグリエ 温野菜添え 粒マスタードソース
 茸のピラフ
 ケーキと季節のフルーツ
 コーヒー

洋食B 8,500円

オードブル盛合せ サーモンローズ プリマリネ パテカンパーニュピンチョス カリフラワーと甘えびのキッシュ ズワイガニのクレープ巻き
 ニース風サラダ
 アンコウと茸の包み焼き 海老のポワレ アメリカヌソース
 牛肉の軽いラグー 温野菜添え
 蟹と茸のピラフ
 ケーキと季節のフルーツ
 コーヒー

洋食C 10,000円

ズワイガニと帆立のタルタル フレンチキャビア添え
 オードブル盛合せ アワビのマリネと香味野菜 サーモンローズ プリマリネ カリフラワーと甘えびのキッシュ カモスモークピンチョス
 オマール海老のタスポッシュェ アンコウと茸の包み焼き 海老のポワレ アメリカヌソース 牛ヒレ肉と野菜のグリエ 赤ワインソース 蟹とイクラのピラフ
 ケーキと季節のフルーツ
 コーヒー

Free Drink

フリードリンクメニュー

- ◆ 瓶ビール ◆ 焼酎 ◆ 日本酒(精選)
- ◆ ウイスキー ◆ ハイボール ◆ ノンアルコールビール
- ◆ ウーロン茶 ◆ オレンジジュース
- 8,500円以上のプランご利用で上記にプラス
- ◆ ワイン(赤・白) ◆ カクテル4種

