



サマーパーティープラン

2026.6/1 (月) ~ 2026.8/31 (日)

おひとり様
7,500円より

- ブッフェ料理 7,500円プラン / 8,500円プラン
- 和洋折衷コース料理 8,500円プラン / 11,000円プラン
- 和洋折衷卓盛料理 8,500円プラン

8,500円プラン

ブッフェ料理

- ❄️ 冷製ローストビーフ サルサソース
- ❄️ 冷やしトマトおでん
- ❄️ かき氷機で仕上げる! 冷やしラーメン
- ・海老と順才のカクテル
- ・カツオのたたきのマリネ ゆず胡椒ドレッシングソース
- ・キッシュ・ポークとチーズのピンチョス・生ハムメロン
- ・サンドウィッチとカスクートサンド
- ・サラダバー
- ・真鯛のポアレ 山椒風味ソース
- ・海老のフリット ケイジャン風味
- ・チキンのみぞれ餃煮
- ・豚肩ロースのグリル グリーンマスタード風味
- ・牛ロース肉のグリエ ネギ塩ソース
- ・赤い冷製パスタ
- ・鮎の塩焼きと土鍋ご飯 ひつまぶし仕立て
- ・カレーライス
- ・ケーキとフルーツ盛り合わせ
- ・コーヒー

8,500円プラン

和洋折衷卓盛料理

- ・蒸し鶏と胡瓜のサラダ 中華ドレッシング
- ・ローストビーフのサラダ仕立て 山椒風味のドレッシング
- ・鮭とイカのお造り あしらいいー式
- ❄️ 赤い冷製パスタ
- ・豚肩ロースとポテトの ケイジャン風味
- ・海老と穴子の天麩羅 野菜二種 檸檬 藻塩
- ・鯛飯の土鍋盛り 白胡麻 冷やし茶漬け 三つ葉 山葵
- ・スイカのグラスデザート
- ・コーヒー

8,500円プラン

和洋折衷コース料理

- | | |
|-------|---------------------------|
| 先付 | おくらと蛸の菊花和え |
| 造り | カンパチ イカ あしらいいー式 |
| 魚料理 | 真鯛のポアレ スライス風味 トマトガーリックソース |
| 肉料理 | ローストビーフ 山椒風味のソース |
| ❄️ 蒸物 | 冷やし茶碗蒸し 銀鮠 |
| 揚物 | 小鯛の天麩羅 野菜二種 富士おろし 天出汁 |
| 食事 | とうもろこし御飯と赤出汁 または 冷茶蕎麦 |
| デザート | シャーベット |
| コーヒー | |



Free Drink

全プランフリードリンク付

- ・瓶ビール
- ・ウイスキー
- ・日本酒(熱燗)
- ・ソフトドリンク4種
- ・芋焼酎
- ・麦焼酎
- ・ノンアルコールビール

Option

+500円オプションメニュー

- ・ドリンクランクアップ フリードリンクにプラス ワイン・冷酒・カクテル4種・ノンアルコールカクテル3種
- ・会場使用30分延長
- ・宴会開始15分前から楽しめるクールダウンウエルカムドリンク

プラン限定特典 — Special Gift —

8,500円以上のプランご予約で
選べる特典



1. 生ビール152プレゼント(先着順)
2. クールダウンウエルカムドリンク
3. ドリンクランクアップ
4. 会場使用30分延長

※ご利用時間は2時間です。
※画像は全てイメージです。

※10名様~(ブッフェ料理は20名様~)承ります。
※仕入状況によりメニューを一部変更する場合があります。

※表示料金には消費税(・サービス料13%)が含まれます。
※白米は国産米を使用しています。



〒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(宴会係)まで

TEL:0823-20-1113(直通)

