



Summer Party plan

— 呉阪急ホテルのサマーパーティープラン —
2022年6月1日(水)～2022年8月31日(水)

全てのプランフリードリンク付き

Course
A ■ 会席料理
■ 洋食料理

お一人様
6,500 円

Course
B ■ 会席料理
■ 洋食料理
■ 和洋折衷料理

お一人様
8,000 円

Course
C ■ 会席料理
■ 洋食料理
■ 和洋折衷料理

お一人様
10,000 円

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 瓶ビールをランクアップ（プレミアムモルツまたはエビスビール）

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



〒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

会席料理

先 付 旬彩豆腐
山葵 美味出し

造 里 鱸 鮪 あしらいい式

冷 鉢 鯛素麺 錦糸玉子
椎茸 青葱 生姜

焼 物 鮭アスパラ素焼き
甘味 酢蓮根

蒸 物 茶碗蒸し
蒸し雲丹 銀鮎

揚 物 海老と鰻の玉蜀黍揚げ
野菜二種
富士おろし 天出し

御 飯 穴子御飯
錦糸玉子 海苔 三つ葉

止 椀 赤出し

果 物 メロン

和洋折衷料理

先 付 季節の和え物

造 里 鮪 烏賊 あしらいい式

肉料理 牛ヒレステーキ
グリーンペッパーソース

蒸 物 茶碗蒸し

揚 物 海老と太刀魚の天婦羅
野菜二種
富士おろし 天出し

酢 物 季節の巻物
蛇腹胡瓜 若芽 土佐酢

御 飯 ネギトロ中巻き

止 椀 赤出し

デザート スフレフロマージュ
季節のフルーツ添え

コーヒー

洋食料理

オードブル盛り合わせ
サーモンのムースボール
ポークリエットのムースとチーズのクルトン
イタヤ貝と枝豆のキッシュ 甲イカのマリネ
鰻の湯引きバジル風味いくら添え

トウモロコシの冷製フラン
コンソメジュレ

スズキのポワレとトマトコンフィ
車海老のポワレ アロマットソース

ポークヒレのスーパービット
レーズンのソース
牛ヒレのグリユ 温野菜添え
グリーンマスタード風味

アジと生姜のピラフ

サンマルク 季節のフルーツ添え

コーヒー

Free Drink 全てのプランフリースドリンク付き

- ◆ 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



DELIVERY & TAKEOUT Guide

デリバリー & テイクアウトのご案内



■和洋折衷膳

華～はな～
3,240 円

雅～みやび～
5,400 円

匠～たくみ～
7,560 円



■パーティーセット

Emerald～エメラルド～
12,960 円

Crystal～クリスタル～
19,440 円



■和風膳

瑞雲～ずいん～
5,400 円

祥雲～しょうん～
7,560 円

鶴雲～かくん～
10,800 円



■洋風膳

Lien～リャン～
5,400 円

Chance～チャンス～
7,560 円

Luxe～ルク～
10,800 円

合計3万円(税込)以上
お申込みで
配達も承ります

ご予約

予定日の5日前までにご予約ください。

配達地域

呉市内に限ります。(島しょ部要相談)お届け時間は11:00～18:00とさせていただきます。

お支払

現金のみとさせていただきます。(領収書を持参いたします)

取消料

お渡し日3日前18:00以降のキャンセルは、取消料を頂戴いたします。(前日まで50%・当日は100%)