



SUMMER PARTY PLAN

呉阪急ホテルのサマーパーティープラン

2025

2025年6月1日(日)～8月31日(日)

フリースタイル付き 7,500円～

プラン限定特典 — Special Gift —

20名様以上のご利用で1名様ご利用料無料



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(宴会係)まで

TEL:0823-20-1113(直通)



呉阪急ホテル

検索



7,500円コース 和洋折衷卓盛料理（大皿）

小鯛と海老のマリネ ニース風サラダ仕立て
 鶏笹身と胡瓜のサラダ 胡麻ドレッシング
 鮪平造り あしらい一式
 スズキのオープン焼き サルサソース
 豚肩ロース肉と夏野菜のソテー ケイジャンスパイス風味
 蛸唐揚げ 南京 青唐 檸檬
 玉蜀黍御飯 青のり
 シャーベット
 コーヒー

7,500円コース ブッフェ料理（20名様〜）

海老とジュンサイのカクテル
 冷製肉料理盛合せ
 キッシュと生ハムメロン
 サンドウィッチとカスクートサンド
 カツオのたたきのマリネ 柚子ドレッシングソース
 サラダバー
 鯛のポワレ トマトガーリックソース
 海老のフリット ケイジャン風味
 鶏もも肉のオープン焼き ジンジャークリームソース
 豚肩ロース肉のグリル グリーンマスタード風味
 牛ロース肉のグリエ 和風おろしソース
 音戸ちりめんとコーンのペンネ 大葉風味
 カレーライス
 ケーキとフルーツ盛合せ
 コーヒー

8,500円コース 和洋折衷卓盛料理（大皿）

メカジキと海老のマリネ 山椒風味
 鶏笹身と胡瓜のサラダ 胡麻ドレッシング
 季節の和え物
 間八と烏賊のお造り あしらい一式
 鯛と帆立のポワレ サルサソース
 牛ロース肉のグリエ ガーリックオニオンソース
 天婦羅盛合せ 海老 白身 野菜二種 檸檬 藻塩
 ちりめん山椒御飯 三つ葉
 ケーキ
 コーヒー

10,000円コース 和洋折衷コース料理

前 菜 カツオたたきのマリネ サラダ仕立て
 山椒ドレッシング
 造 里 鯛 烏賊 あしらい一式
 煮 物 季節の饅頭 麩 青味 銀鮓
 魚料理 鯛のスパイス焼き トマトガーリックソース
 肉料理 牛ヒレ肉のグリル
 生姜とラッキョウのシャリアピン風
 蒸 物 茶碗蒸し
 揚 物 天麩羅盛合せ
 海老 穴子 ヤングコーン 南京 青唐 富士卸し 天出し
 御 飯 海鮮丼
 止 椀 赤出し
 デザート ケーキとフルーツ
 コーヒー



Free Drink

フリードリンクメニュー

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

+500円でランクアップ

●赤ワイン ●白ワイン ●冷酒 ●カクテル4種 ●ノンアルコールテイストカクテル3種

※ご利用時間は2時間です。 ※10名様〜承ります。 ※表示料金には消費税(10%)・サービス料(13%)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あります。 ※白米は国産米を使用しています。