



The year-end and the new-year party plan 2024 ▶ 2025

忘・新年会プラン

2024年11月1日(金)～2025年2月28日(金)

フリースタイル付き 7,500円～

10名様以上
2時間制

Plan limited benefits

プラン限定特典 1 8,500円コースより(先着順)

ビンゴマシーンまたはスクリーン、プロジェクターセットサービス

プラン限定特典 2 1月・2月の月・火曜日は

プランご利用人数×500円割引



呉阪急ホテル

〒737-0051 広島県呉市中央1丁目1番1号
TEL:0823-20-1111 代

〈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





卓盛料理(大皿盛り)

7,500円コース

鴨スモークと生ハムのサラダ
 鰯の平造り あしらいい式
 ポストンクラムチャウダー
 鯛の白ワイン蒸し 茸バターソース
 よだれ鳥風鶏もも肉のヴァプール
 豚肩ロース肉のグリエ シャリアピンソース
 海老と白身の天婦羅 野菜三種 檸檬 藻塩
 黒炒飯
 ケーキとコーヒー

卓盛料理(大皿盛り)

8,500円コース

スモークサーモンマリネとベビー帆立のサラダ
 4種のコールミート盛合せ
 寒鰯と烏賊のお造り あしらいい式
 干焼蝦仁(エビチリ)
 ハッシュドポテトチキングラタン
 豚バラ肉のヴァプール 黒胡椒風味のソース
 牛ロース肉のグリエ ホースラディッシュソース
 小河豚の天婦羅 エリンギ 南京 青唐 天出し
 中華チマキ
 ケーキとコーヒー



和洋折衷コース料理

8,500円コース

前	菜	オードブルヴァリエ 海老のマリネ ポークとパセリのテリーヌのピンチョス 茸のキッシュ 生ハムメロン ベビー帆立のマリネ
造	里	寒鰯平造り あしらいい式
魚	料	サーモンのグラチネ ジンジャー風味
肉	理	牛ロース肉のグリエ 粒マスタードソース
揚	物	蓮根挟み揚げ 野菜二種 天出し
御	飯	蟹御飯 人参 占地 三つ葉
香	物	一種盛
止	椀	赤出し
デ	ザート	ケーキと季節のフルーツ
コ	ーヒー	

和洋折衷コース料理

10,000円コース

前	菜	オードブルヴァリエ 海老のマリネ ポークとパセリのテリーヌのピンチョス 茸のキッシュ 生ハムメロン ベビー帆立のマリネ
造	里	寒鰯 烏賊 あしらいい式
魚	料	鯛と蟹のヴァプール 和風ブルブランソース
肉	理	牛ヒレ肉のグリエ 赤ワインソース
蒸	物	茶碗蒸し
揚	物	小河豚と餅の揚げ出し 青唐 糸辛子 旨味出し
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	

Free Drink

フリードリンクメニュー

- | | | |
|-----------|---------|---------------|
| ・ 瓶ビール | ・ 麦焼酎 | ・ カクテル 4 種 |
| ・ 赤ワイン | ・ 芋焼酎 | ・ ノンアルコールビール |
| ・ 白ワイン | ・ ウイスキー | ・ ソフトドリンク 4 種 |
| ・ 日本酒(熱燗) | ・ ハイボール | |

※白米は国産米を使用しています。

※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。

※画像は全てイメージです。

※表示料金にはいずれも消費税(10%)、サービス料(13%)が含まれます。