

2時間制  
要予約

## レストラン 忘・新年会プラン 17:00~21:00

14階フレンチ



コース料理+フリードリンク

お1人様 12,000円

ご予約・お問合せは 0823-20-1115(直通)

個室のご案内 (4名様まで)



1階  
日本料理



会席料理+フリードリンク

お1人様 8,000円

お1人様 10,000円

ご予約・お問合せは 0823-20-1118(直通)

個室のご案内 高座椅子・テーブル (12名様まで)



1階カフェダイニング



グループプラン ~ルーチェ~ (4名様より)

コース料理+フリードリンク

お1人様 4,700円

ご予約・お問合せは 0823-20-1116(直通)

2日前まで要予約



### 呉阪急ホテル

JR呉駅正面

〒737-0051 広島県呉市中央1丁目1番1号

TEL:0823-20-1111 FAX:0823-20-1120

URL <http://www.kurehankyu.jp>

E-mail [hanbai@kurehankyu.jp](mailto:hanbai@kurehankyu.jp)



呉阪急ホテル 検索



2023 ▶ 2024

The year-end and the new-year party plan

# 忘・新年会プラン

2023年11月1日(水)

~2024年1月31日(水)



和洋折衷 大皿盛 7,000円

海老とトビ子の蓮根チップサラダ 胡麻ドレッシング  
 季節の和え物  
 クロワッサンサンド  
 鮭平造り あしらいい式  
 鯛の白ワイン蒸し 茸クリームソース  
 牛ロース肉のグリル ワサビのソース  
 海老と白身の天婦羅 野菜二種 富士おろし 天出し  
 季節の御飯  
 ケーキ コーヒー

和洋折衷 大皿盛 8,500円

蟹身といくらのサラダ 胡麻ドレッシング  
 季節の和え物  
 魚の南蛮漬け  
 コールミート盛合せ  
 パテカンパニー、鴨スモーク、ポークとパセリのテリーヌ、  
 チキンのハーブロール  
 鮭と烏賊のお造り あしらいい式  
 サーモンと海老のポワレ ビスクソース  
 牛ヒレ肉のグリル マデラソース  
 海老と小河豚の天婦羅 野菜二種 富士おろし 天出し  
 巻き寿司と細巻き  
 ケーキ コーヒー



和洋折衷 8,500円

オードブル 生ハムメロン ポークとパセリのテリーヌのピンチョス  
 三角チキンのパテ 甘海老とベビーホタテのマリネ  
 造り 里 間八 烏賊 あしらいい式  
 煮物 物 季節の饅頭 麩 青味 銀箔  
 肉料理 物 牛ロース肉のグリエ 粒マスタードソース  
 蒸し物 物 茶碗蒸し  
 揚げ物 物 海老と小河豚の磯部揚げ 野菜二種  
 富士おろし 天出し  
 御飯 海鮮散らし寿司 海老 いくら 錦糸卵 山葵 大葉  
 止碗 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 10,000円

先付三種 旬彩豆腐 海老 山葵 美味出し  
 烏賊の塩辛 木の芽  
 合鴨燻製  
 造り 里 間八 鮭 あしらいい式  
 魚料理 物 鯛のヴァブール 蟹のナーージュソース  
 肉料理 物 牛ヒレ肉のグリル マデラソース  
 蒸し物 物 茶碗蒸し  
 揚げ物 物 海老と小河豚の磯部揚げ 野菜二種  
 富士おろし 天出し  
 御飯 海鮮巻き寿司 海老 鮭 烏賊 大葉 胡瓜  
 止碗 赤出し  
 デザート ケーキと季節のフルーツ  
 コーヒー

Western Cuisine

洋食料理

洋食 大皿盛 7,000円

クロワッサンサンド  
 生ハムのシーザーサラダ  
 炙りトラウトサーモンのカルパッチョ  
 コールミート盛合せ  
 パテカンパニー、鴨スモーク、ポークとパセリのテリーヌ、  
 チキンのハーブロール  
 鯛と海老の白ワイン蒸し 茸クリームソース  
 鶏もも肉のカレー風味ソテー  
 牛肩ロースのグリル 和風おろしソース  
 炒飯  
 ケーキ コーヒー

洋食 大皿盛 8,500円

海老と小柱のカクテル  
 クロワッサンサンド  
 生ハムのシーザーサラダ  
 プリと甘海老のカルパッチョ  
 コールミート盛合せ  
 パテカンパニー、鴨スモーク、ポークとパセリのテリーヌ、  
 チキンのハーブロール  
 サーモンのポワレ 小海老のビスケットソース  
 豚肩ロースのスパイスパン粉焼き  
 牛ヒレ肉のグリル マデラソース  
 茸のピラフ  
 ケーキ コーヒー



Traditional Japanese Cuisine

会席料理

会席 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  
 造り 里 鯛 鮭 あしらいい式  
 煮物 物 季節の饅頭 麩 青味 銀箔  
 焼物 物 海老と帆立貝のホイル焼き  
 玉葱 アスパラ 占地 バター  
 蒸し物 物 茶碗蒸し  
 揚げ物 物 海老と小河豚の天婦羅 野菜二種  
 富士おろし 天出し  
 御飯 ちりめん山椒御飯 三つ葉  
 香物 物 一種盛り  
 止碗 赤出し  
 果物 メロン

会席 10,000円

先付三種 旬彩豆腐 海老 山葵 美味出し  
 烏賊の塩辛 木の芽  
 合鴨燻製  
 造り 里 鯛 角トロ 縞鯨 あしらいい式  
 煮物 物 豚角煮 里芋 麩 青味 共地箔  
 揚げ物 物 蟹足の天婦羅 舞茸 南京 青唐  
 富士おろし 天出し  
 蒸し物 物 茶碗蒸し 蒸し雲丹 銀箔  
 喉黒広島葉巻き 蛇腹胡瓜 若芽 土佐酢  
 御飯 握り寿司 鯛 海老 穴子  
 止碗 赤出し  
 果物 メロンと季節の果物



Free Drink

フリードリンクメニュー



瓶ビール・焼酎・ウイスキー  
 ハイボール・日本酒  
 ノンアルコールビール  
 ソフトドリンク4種類

Special Gift

特典

8,500円以上のプランご利用で  
 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  
 いずれかサービス(先着順)



After Party Plan

二次会プラン

最上階バーラウンジ ル・ファール  
 フリードリンク+おつまみ(2時間制) お一人様 3,000円  
 ※詳細は係までお問合せください。