

< 完全個室 > お祝いプラン

# Anniversary Plan

アニバーサリープラン

2022年6月1日(水)～2022年12月31日(土)



お誕生日や合格祝い、還暦や賀寿などの特別なお祝いに。大切な方へのサプライズや演出もお手伝いいたします。個室でお食事をお楽しみいただきながら、ご家族、ご友人やご親戚の皆様と大切な時間を過ごしてみたいはいかがでしょうか。

ホテル開業30周年記念の期間限定特別プラン

**Course A** 4名様 70,000円/1名様追加17,500円

祝肴	鮑旨煮 海老いくら 喉黒蓮根巻き 海鮮袱紗 花かんざし 寿栗 旬彩豆腐 金箔 山葵 蒸し雲丹 美味出し 南天
椀物	紅白餅 寿昆布 湯葉 貝割れ 木の芽
造り	鯛 鮪 烏賊 祝いあしらいい式
魚料理	オマール海老のボワレ アメリカンソース
肉料理	牛ヒレステーキ ロッシーニ風
揚物	海老と鱈の黄味揚げ 野菜二種 富士おろし 天出し
御飯	握り寿司 鯛 帆立貝柱 穴子
留椀	赤出し
デザート	アニバーサリーケーキとコーヒー

30th Anniversary Special Gift -Aコース限定特典-



Live Kitchen ライブキッチン

メインのお料理はシェフが会場内で仕上げる出来立てを最適なタイミングでご提供いたします。



乾杯用シャンパン  
モエ・エ・シャンドン

シャンパンの代名詞とも言える「モエ・エ・シャンドン」。特別な日の乾杯にぴったりです。

**Course B** お料理・乾杯用ドリンク・ケーキ付きのスタンダードプラン  
4名様 40,000円/1名様追加10,000円

アミューズ	一口のお楽しみ
オードブル	魚介のマリネ 江田島産安芸の島の実オリーブオイルの香り
魚料理	鯛のボワレ 香草風味のブルブランソース
肉料理	牛ヒレ肉のグリユ フォワグラと温野菜添え 赤ワインソース
揚物	天婦羅盛合わせ 海老 白身 野菜二種
御飯	握り寿司 鯛 海老 穴子
留椀	赤出し
デザート	アニバーサリーケーキとコーヒー

Option -オプション-



フリードリンク (2時間飲み放題) 1名様 2,000円

- ・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

## プラン特典

1. 長寿祝いちゃんちゃんこ貸し出し無料(先着順)
2. 花束1名様分
3. 乾杯用スパークリングワイン(Aコースはシャンパン)
4. ホテルスタッフ撮影記念写真プレゼント

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

\*画像は全てイメージです※仕入れ状況により、メニューを一部変更する場合があります※ご利用時間は2時間です※表示料金には、いずれも消費税・サービス料(10%)が含まれます



〒737-0051 呉市中央1丁目1番1号

<ご予約・お問合せは>販売予約係まで

TEL 0823-20-1113(直通)

(ご相談受付 10:00~19:00)



呉阪急ホテル 検索

