



# AUTUMN PARTY PLAN

呉阪急ホテルのオータムパーティープラン

2025.9/1 MON > 10/31 FRI

立食buffet / 着席buffet

**Aコース**—18品— **6,000円**

海老と小柱のマリネカクテル  
 キッシュと生ハムメロン  
 スモークサーモンのマリネ レモン風味  
 サーモンのポワレ  
     きの子クリームソース  
 サンマのベルシヤード トマト風味  
 海老のフリット 香草風味  
 鶏もも肉のスパイシーパン粉焼き  
 豚バラ肉のコンフィ  
     ブドウのガストリックソース  
 牛肩ロース肉のグリエ  
     和風おろしソース  
 シーフードパエリア  
 茸とガリバタチキンのペンネ  
 カレーライス  
 ケーキ盛り合わせ  
 フルーツ盛り合わせ  
 コーヒー

ほか

**Bコース**—22品— **8,000円**

鯛と鮪・烏賊のお造り  
 海老と小柱のマリネカクテル  
 スモークサーモンのマリネ レモン風味  
 サーモンのポワレ  
     きの子クリームソース  
 サンマのベルシヤード トマト風味  
 海老のフリット 香草風味  
 鶏もも肉のスパイシーパン粉焼き  
 豚バラ肉のコンフィ  
     ブドウのガストリックソース  
 牛肩ロース肉のグリエ  
     和風おろしソース  
 シーフードパエリア  
 海鮮ちらし寿司  
 秋の味覚あんかけ茶碗蒸し  
 天麩羅盛り合わせ 小鯛 青唐 藻塩  
 ケーキ盛り合わせ  
 フルーツ盛り合わせ  
 コーヒー

ほか

**Cコース**—22品— **10,000円**

鯛と鮪・烏賊のお造り  
 メカジキマリネのカクテル  
     キャビア添え  
 ハモンセラノーと鴨パストラミの  
     サラダ仕立て  
 サーモンのポワレと帆立のグリエ  
     きの子クリームソース  
 秋の味覚と鯛のアクアパッツァ  
 海老のポワレ アメリケーヌソース  
 サンマのベルシヤード トマト風味  
 フォアグラのポワレ 赤ワインソースと  
     ブドウのソテー添え  
 鮑ときの子、チンゲン菜の和風ペンネ  
 牛ヒレ肉の鉄板焼き  
 握り寿司 鯛 海老 胡瓜巻き  
 天麩羅盛り合わせ 海老 白身 青唐 藻塩  
 ケーキ盛り合わせ  
 フルーツ盛り合わせ  
 コーヒー

ほか



**FREE DRINK PLAN** フリードリンクプラン

**2,200円**コース

・瓶ビール ・ウイスキー ・日本酒  
 ・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

**2,800円**コース 2200円コースにプラス

・赤ワイン ・白ワイン ・冷酒  
 ・カクテル4種 ・ノンアルコールカクテル3種

**SPECIAL GIFT** プラン限定特典

1. 会議室（懇親会と別会場）ご利用料

**30%割引**

2. Bコース以上のご利用で

**スクリーン・プロジェクター使用料**

**無料**（先着順）

・ご利用時間は2時間です。 ・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。  
 ・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。 ・20名様～承ります。



<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)

〒737-0051 呉市中央1丁目1番1号

