2022

Welcome and Farewell Party Plan

春の歓送迎会プラン

3/1㊋ー5/31㊋

送る人　送られる人　新しく仲間になる人

新たな出会いと旅立ちを彩る

おもてなしとお料理で

笑顔あふれる楽しいひとときをお過ごしください

Aプラン

会席　洋食

お一人様

6,500円

Bプラン

和洋折衷　着席ﾌﾞｯﾌｪ

会席　洋食

お一人様

8,000円

Cプラン

和洋折衷　着席ﾌﾞｯﾌｪ

会席　洋食

お一人様

10,000円

Special Gift　－プラン限定特典－

1. スクリーン・プロジェクター貸出無料（先着順）
2. 10名様以上のお申し込みで花束1名様分プレゼント
3. Bプランより乾杯用スパークリングワインサービス

呉阪急ホテル新型コロナウィ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

※表示料金には消費税・サービス料（10%）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ございます※着席ブッフェは20名様～、他15名様～承ります※会場は3時間のご利用とさせていただきます

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＞販売予約まで

TEL 0823-20-1113(直通)

（ご相談受付　10：00～19：00）

30th Anniversary

呉阪急ホテル　検索

春の歓送迎会プラン

Bプランメニュー

和洋折衷料理

先　付　季節の和え物
造　里　鮪　烏賊　あしらい一式
肉料理　牛ヒレステーキ　グリーンペッパーソース
蒸　物　茶碗蒸し
揚　物　海老と鱚の天婦羅　野菜二種
　　富士おろし　天出し
酢　物　季節の巻物　蛇腹胡瓜　若芽　土佐酢
御　飯　小鯛と海老の押し寿司
止　椀　赤出し
デザート　スフレフロマージュ　季節のフルーツ添え
コーヒー

洋食料理

オードブル盛り合わせ
　サーモンと大根のルーロー　ポークリエットのムースとチーズのクルトン
　桜エビと菜の花のキッシュ　プティシューと海老のファルス
　鯛のマリネコブ風味いくら添え
音戸ちりめんのサラダ
鯛のポワレと山菜のフリット
海老のサバイヨングラタン
ポークヒレのスービット　レーズンのソース
牛ヒレのグリエ　温野菜添え　赤ワインソース
筍とホタルイカのピラフ
ガトーショコラ　季節のフルーツ添え
コーヒー

着席ブッフェ料理

お料理はスタッフがお取り分けいたします

オードブル盛合せ　サーモンと大根のルーロー　パテカンパーニュピンチョス　桜エビと菜の花のキッシュ　海老のマリネ　鯛のマリネコブ風味
サンドイッチ　サラダバー
生ハムメロン
鯛の白ワイン蒸し
鰆のポワレ バジル風味
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
豚バラの角煮風
牛肩ロース肉のグリエ　和風おろし
シーフードトマトパスタ
海軍カレーライス　ラーメン
ケーキとコーヒー

会席料理

先　付　旬彩豆腐　魚卵　山葵　美味出汁
造　里　間八　烏賊　あしらい一式
煮　物　鯛酒蒸し
焼　物　鰆菜種焼き　甘味　酢蓮根
蒸　物　茶碗蒸し
揚　物　海老と鱚の五色あられ揚げ　野菜二種
　　富士おろし　天出し
御　飯　散らし寿司
止　椀　赤出し
果　物　メロン

Free Drink　全てのプランフリードリンク付き

- ◆ 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

DELIVERY & TAKEOUT Guide

デリバリー　&　テイクアウトのご案内

お料理　3,240 円より承ります
お弁当やパーティーセットなど多数ご用意しております

ご予約　予定日の5日前まで承ります

合計3万円(税込)以上お申込みで配達も承ります

配達地域　呉市内に限ります(島しょ部要相談)

お支払方法　現金のみとさせていただきます

お渡し日3日前18：00以降のキャンセルは
取消料を頂戴いたします。(前日まで50%・当日は100%)

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)