



春の 歓送 迎会 プラン

2024 Welcome and Farewell Party Plan

2024.2/1
~5/31

7,500 円コース 和洋折衷大皿盛

春のサラダ 胡麻ドレッシング
 鰯タタキのマリネ 桜の Pasta 添え
 鮪平造り あしらい一式
 豚肩ロースの木の芽味噌焼き
 牛ロースのグリル 粒マスタードソース
 海老と白身の天婦羅 野菜二種 富士おろし 天出し
 竹の子御飯
 ケーキ
 コーヒー

8,500 円コース 和洋折衷料理

先付 旬彩豆腐 魚卵 山葵 美味出し
 造り 鯛 鮪 あしらい一式
 肉料理 牛ヒレ肉のグリル
 竹の子と木の芽のソース
 蒸物 茶碗蒸し
 揚げ物 海老と鰯の天婦羅 野菜二種
 富士おろし 天出し
 御飯 春の散らし寿司
 海老 穴子 花弁ゆり根 錦糸玉子
 おぼろ 木の芽
 止碗 赤出し
 デザート ケーキとフルーツ
 コーヒー

10,500 円コース 和洋折衷料理

オードブル 鰯タタキのマリネ 桜Pastaと桜のソース
 三角チキンパテ 鴨スモークピンチョス
 ポークとパセリのテリーヌ 海老のマリネ
 造り 間八 鮪 あしらい一式
 煮物替 鯛しゃぶ 豆腐 水菜 竹の子 花人参
 湯葉 胡麻ポン酢
 肉料理 国産牛ヒレ肉のグリル 赤ワインソース
 蒸物 茶碗蒸し 桜海老 銀鮎
 揚げ物 海老と鰯のあられ揚げ
 野菜二種 富士おろし 天出し
 御飯 握り寿司 鯛 海老 穴子
 止碗 赤出し
 デザート ケーキとフルーツ
 コーヒー

Free Drink 全コース飲み放題付き

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

※表示料金には消費税(10%)・サービス料が含まれます※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あります※白米は国産米を使用しています※会場利用は2時間です※10名様~承ります



呉阪急ホテル

<ご予約・お問合せは> 販売予約まで

TEL 0823-20-1113(直通)

〒737-0051 呉市中央1丁目1番1号

(ご相談受付 10:00~19:00)

