

秋の恵み満載の料理をお楽しみください!

初秋のパーティープラン

宴会場プラン

8名様より/2時間/要予約

2019 9/9(月) ▶ 11/14(木)まで



写真はイメージです

和洋会席コース 個人盛

お一人様 **7,000円** 9品 | 6,000円 / 8,000円



写真はイメージです

和洋ビュッフェコース 大皿盛

お一人様 **6,000円** 9品 | 5,000円 / 7,000円



写真はイメージです

和会席コース 個人盛

お一人様 **7,000円** 9品 | 6,000円 / 8,000円

和食

造り 鯛・鯉・紋甲烏賊・いくら・菊花・赤芽・山葵
 椀物 鱧汁煮・舞茸・網大根・針人参・柚子
 凌ぎ 鯖信州蒸し・紅葉おろし・葱・鼈甲飴
 止椀 赤出汁・巻き麩・葱・粉山椒
 御飯 木野子御飯・壺漬け・安芸紫

洋食

- 赤烏賊のリゾネーズ 海の幸のテリヌ アサリバター
- 太刀魚のムニエル なごり夏野菜ソース
- プライムリブステーキのピリ辛焼き 醤油ソース
- フルーツとケーキの盛合せ

和食

造り 鯛・鯉・菊花・赤芽・山葵
 煮物 鱧揚げ煮・舞茸・パプリカ・柚子・葱
 強肴 秋刀魚幽庵焼き・万願寺焼き浸し
 酢取り茗荷
 御飯 太巻き・ガリ

洋食

- 焼き豚のサラダ 銀杏添え
- 太刀魚のムニエル なごり夏野菜ソース
- 鶏もも肉のソテー 茸ソース
- プライムリブステーキのピリ辛焼き 醤油ソース
- フルーツの盛合せ

和食

先附 梅豆腐のなめ茸かけ・とんぶり・玉蜀黍豆腐
 造り 鯛・鯉・紋甲烏賊・いくら・菊花・赤芽・山葵
 椀物 鱧汁煮・舞茸・網大根・針人参・柚子
 八寸 小松菜胡麻和え・無花果田楽・秋刀魚幽庵焼き
 鴨コース・万願寺焼き浸し・酢取り茗荷
 凌ぎ 鯖信州蒸し・紅葉おろし・葱・鼈甲飴
 強肴 牛バラしゃぶ・揚げ茄子・椎茸・紅葉パプリカ
 胡麻ポン酢・辛子水菜
 止椀 赤出汁・巻き麩・葱・粉山椒
 御飯 木野子御飯・壺漬け・安芸紫
 水菓子 [9月] 苺ソルベ・ホイップ・ミント
 [10月~] 梨・葡萄

+ 宴会プラン特典 +

8名様から予約OK!

全コース個室で2時間室料サービス!

カラオケ、ビンゴゲーム機サービス!(先着順)

花束、記念品、記念写真等の手配も承ります。

全コース2時間 フリードリンク付	ビール	焼酎	ウイスキー	ソフトドリンク	ノンアルコールビール	日本酒	ワイン	カクテル
フリードリンクメニュー	●	●	●	●	●	●	●	●
6,000円コースより	●	●	●	●	●	●	●	●
8,000円コースより	●	●	●	●	●	●	●	●

平日お昼限定
室料サービス!

ご利用は11:00~15:00の間で
宴会時間2時間30分 飲み放題付

● 洋食ビュッフェコース お一人様
 ● 和食ビュッフェコース 4,500円/5,000円

※上記料金には、サービス料、税金が含まれています。※仕入れ状況により一部内容が変更になる場合がございます。



♥ ホテル広島サンプラザ

〒733-0833 広島市西区商工センター3丁目1番1号

ご予約・お問い合わせ TEL 082-278-5000

http://www.hiroshima-sunplaza.com info@hiroshima-sunplaza.or.jp



※JR新井1駅から徒歩8分