



詳しくはホームページをご覧ください

盛夏の宴会場プラン

7.1 wed

8.31 Mon

ホテル広島サンプラザが美味しいお料理でおもてなし。

ショート宴会だけど、お料理が充実の納得プランです!!

1時間会食プラン

1時間

お料理

飲み放題

8名様より要予約

和御膳 8品 4,500円 個人盛

洋食ミニコース 7品 4,500円

フリードリンクメニュー / ●ビール ●焼酎 ●ウイスキー ●ワイン ●ソフトドリンク ●ノンアルコールビール

サマーパーティープラン

お料理

+ フリードリンク(2種)

8名様より要予約



写真はイメージです。



写真はイメージです。



写真はイメージです。

お料理のみ **和会席コース** 9品

3,500円 4,500円 5,500円

和食

- ◆先 附 胡麻豆腐と尾羽の辛子酢味噌かけ 赤芽・穂花
- ◆造 り 鯛・鯉・菖蒲大根・紫芽・山葵
- ◆椀 物 鯛潮煮・豆・白髪葱・若芽・木の芽
- ◆八 寸 蛸烏賊梅酢かけ・若鶏茗荷寄せ
鏡鯛西京焼き・稚鮎の南蛮漬け・炙り玉蜀黍
- ◆蓋 物 穴子黄身煮・玉葱と空豆のつみれ煮
蓬麩・スナック豌豆
- ◆強 肴 鶏ロースト・インカの目覚め・パプリカ
ブロッコリー・山葵菜・照り焼きソース
- ◆止 椀 味噌汁・しじみ・葱
- ◆御 飯 穴子と豆のまぜご飯・壺漬け・安芸紫
- ◆水菓子 ロールケーキ・葡萄・ホイップ・ミント

お料理のみ **和洋会席コース** 9品

3,500円 4,500円 5,500円

洋食

- ◆オードブル3種盛り
サーモンマリネ・烏賊チリソース和え・照り焼きチキン
- ◆せせり牛の粒マスタード片面香草焼き、デミソース
- ◆ケーキとフルーツの盛り合わせ

和食

- ◆先 附 胡麻豆腐と尾羽の辛子酢味噌かけ 赤芽・穂花
- ◆造 り 鯛・鯉・菖蒲大根・紫芽・山葵
- ◆八 寸 蛸烏賊梅酢かけ・若鶏茗荷寄せ
鏡鯛西京焼き・稚鮎の南蛮漬け・炙り玉蜀黍
- ◆椀 物 鯛潮煮・豆・白髪葱・若芽・木の芽
- ◆止 椀 味噌汁 しじみ・葱
- ◆御 飯 穴子と豆のまぜご飯・壺漬け・安芸紫

お料理のみ **和洋ビュッフェコース**

3,500円 7品 4,500円 8品 5,500円 9品

洋食

- ◆オードブル3種盛り
サーモンマリネ・烏賊チリソース和え・照り焼きチキン
- ◆鯛と赤海老のアクアパッツァ
- ◆国産ポークのステーキ、中華ソース
- ◆ケーキとフルーツの盛り合わせ

和食

- ◆造 り 鯛・白ミル貝・菖蒲大根・紫芽・山葵
- ◆煮 物 鯛潮煮・豆・白髪葱・若芽・木の芽
- ◆御 飯 太巻き2貫・ガリ

+

Free drink

1時間30分 1,500円

2時間 2,000円

- ビール ●焼酎 ●ウイスキー ●日本酒 ●ワイン
- ソフトドリンク ●ノンアルコールビール

※掲載料金にはサービス料・消費税が含まれています。※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。



◎ 東洋観光グループ

♥ 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

～ご予算についてはお気軽にご相談ください～

ご予約・お問い合わせ TEL 082-278-5000

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