

新しい門出と出会いの季節。

春風とともに美味しいお料理でおもてなし。

ホテルの取り組み



詳しくはホームページをご覧ください

春のおとずれプラン

宴会場

期間 2021 4/30 [金]まで

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。

和会席 コース

お料理のみ

9品

4,500円

3,500円 5,500円

先 附 芹と竹の子の胡麻和え 枸杞・胡麻豆腐
造 里 桜鯛 広島サーモン 花弁大根・赤芽・山葵
挽 物 鯛桜香蒸し 桜花・桜麩・豆
八 寸 鯖木の芽焼き 栄螺旨煮 川海老空揚げ
丸十甘露 落土佐和え
和 蓋 物 鰯空揚げ若芽餡掛け 白髪葱・木の芽
食 肴 国産豚西京焼き レディース大根
レモン・山葵菜・蚕豆
止 挽 蛤のお吸い物 木の芽・花麩
御 飯 穴子と豆の御飯 白たくあん・安芸紫
水菓子 桜餅 ホイップ 苺



写真はイメージです。

和洋会席 コース

お料理のみ

9品

4,500円

3,500円 5,500円

先 附 芹と竹の子の胡麻和え 枸杞・胡麻豆腐
造 里 桜鯛 広島サーモン 花弁大根・赤芽・山葵
和 八 寸 鯖木の芽焼き 栄螺旨煮 川海老空揚げ
食 丸十甘露 落土佐和え
挽 物 鯛桜香蒸し 桜花・桜麩・豆
止 挽 蛤のお吸い物 木の芽・花麩
御 飯 穴子と豆の御飯 白たくあん・安芸紫
洋 魚料理・スズキと帆立の柚子風味の照り焼きソース
食 肉料理・国産ポークのロティ、リンゴソース・温野菜添え
デザート・ケーキとフルーツの盛り合わせ



写真はイメージです。

和洋ビュッフェ コース

お料理のみ

7品

3,500円

4,500円 8品 5,500円 9品

和 造 里 桜鯛 鰯 花弁大根・赤芽・山葵
食 蓋 物 鰯空揚げ若芽餡掛け 桜麩・豆・木の芽
御 飯 太巻き ガリ
洋 鴨肉とターキーのパストラミ、リンゴサラダ添え
食 チキンのソテー、ローズマリーの香りで
国産ポークのロティ、リンゴソース
フルーツ盛り合わせ

+

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
●カクテル ●ソフトドリンク ●ノンアルコールビール

人数に応じて
11の宴会場を
ご用意して
おります



2F 銀河



3F 金銀星



3F 小宴会場



2・3F 和室

※掲載料金は全て税金・サービス料込です。※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。