

宴会場

9/1水・11/18木

8名様より要予約

# 秋の

# 食事会 個室プラン

お料理 + フリードリンク(3種)

少人数から大人数まで自由に 個室ならではのマイク・挨拶用のステージ・音響照明設備・スクリーン・  
会場のコーディネートができます!! プロジェクター等の無料貸し出しがあります。 ※数に限りがありますので、お問い合わせください。



※写真はイメージです。

料理のみ **和会席コース 9品**  
4,500円 3,500円 5,500円

- 先付 秋味胡麻和え・梨・海老・占地・敷き胡麻豆腐・枸杞
- 造り 鯛・戻り鰹・茗荷・赤芽・山葵・生姜
- 椀物 焼き茄子・鱧・白髪葱・生姜・菊花流し
- 八寸 甘鯛幽庵焼き・甘長焼き浸し・無花果田楽・小芋南部・栗甘露煮
- 蓋物 鰻豆腐養老蒸し・べっこう鮎・蕎麦の実・山葵・パプリカ
- 強肴 豚ロース焼き・酢橘・南瓜・銀杏・青唐辛子味噌
- 止椀 鯛の赤出汁・葱・粉山椒
- 御飯 かやく飯・鶏・人参・牛蒡・薄揚げ・たくあん
- 水菓子 メロン・葡萄・ホイップ



※写真はイメージです。

料理のみ **和洋会席コース 9品**  
4,500円 3,500円 5,500円

- 洋食
  - ・サーモンのポアレ 焦がしバターソース アーモンド風味 より海老添え
  - ・サイコロステーキ ピーナッツソース
  - ・杏仁豆腐
- 和食
  - 先付 秋味胡麻和え・梨・海老・占地・敷き胡麻豆腐・枸杞
  - 造り 鯛・戻り鰹・鱈・茗荷・赤芽・山葵・生姜
  - 八寸 甘鯛幽庵焼き・甘長焼き浸し・無花果田楽・小芋南部・栗甘露煮
  - 蓋物 鰻豆腐養老蒸し・べっこう鮎・蕎麦の実・山葵・パプリカ
  - 止椀 鯛の赤出汁・葱・粉山椒
  - 御飯 かやく飯・鶏・人参・牛蒡・薄揚げ・たくあん



※写真はイメージです。

料理のみ **和洋ビュッフェコース**  
3,500円 8品 4,500円 8品 5,500円 8品

- 洋食
  - ・鰻の生春巻き・鶏胸肉の低温ポイル 土佐ソース・鳥賊げそのソース
  - ・サーモンのポアレ 焦がしバターソース アーモンド風味 より海老添え
  - ・国産ポークステーキ 生姜ソース
  - ・サイコロステーキ ピーナッツソース
  - ・杏仁豆腐
- 和食
  - 鉢物 焼き茄子・鰹揚げ浸し・白髪葱・菊花
  - 揚げ物 海老天婦羅・おろしソース・南京・甘長
  - 御飯 穴子寿司 広島菜巻き・ガリ

**Free Drink**

ノンアルコール 1,000円

- 烏龍茶 ● コーラ ● ジンジャーエール
- オレンジジュース ● ノンアルコールビール
- ノンアルコールカクテル

1時間30分 1,500円

2時間 2,000円

- ビール ● ウイスキー ● 焼酎 ● 梅酒 ● 日本酒(熱・冷)
- ワイン(赤白) ● カクテル ● 烏龍茶 ● コーラ
- ジンジャーエール ● オレンジジュース ● ノンアルコールビール

※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。

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

<https://www.hiroshima-sunplaza.com> info@hiroshima-sunplaza.or.jp



新型コロナウイルス 感染予防の取り組み