

宴会場

# 春のうたげプラン

2023 2/1(水) ▶ 4/30(日)

5名様より 要予約

お料理のみ + フリードリンク

新たな門出や出会いに心を込めたお料理でおもてなし



※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

## 和洋ビュッフェコース

お料理のみ 大皿盛 8品 お一人様 **4,000円**

5,000円(8品) / 6,000円(8品)

### 和食

- ◆ 鉢物 / 太刀魚揚げ南蛮掛揚げ・豆・梅麩
- ◆ 揚物 / 公魚(又は稚鮎)の磯部揚げ・ブロッコリー・素塩・レモン
- ◆ 御飯 / ねぎと口巻き・ガリ

### 洋食

- ◆ シュリンプサラダ (海老・ペーコン・トマト・卵・オニオン・ペビーリーフ)
- ◆ スズキと帆立のソテー アクアパッツァ仕立て
- ◆ 鶏もも肉のステーキ 茸クリームソース
- ◆ ビーフシチュー
- ◆ ケーキとフルーツの盛り合わせ

## 和会席コース

お料理のみ 大皿盛 8品 お一人様 **5,000円**

4,000円(8品) / 6,000円(8品)

### 和食

- ◆ 先附 / 青菜と浅利の胡麻浸し 銀鱈味噌漬け・魚子時雨煮・公魚天ぷら・梅人参甘煮
- ◆ 造り / 桜鯛・鱈・ハマチ・花卉大根・赤芽・山葵
- ◆ 椀物 / 鯛旨煮・絹大根・梅麩・水菜・木の芽
- ◆ 蓋物 / 海老若竹蒸し・豆・銀鮎・花卉鮎
- ◆ 強肴 / 豚ローストおろしソース・ブロッコリー・レモン・山葵菜・ブチトマト
- ◆ 止椀 / 蛤のお吸い物・木の芽・花麩
- ◆ 御飯 / 穴子と豆のご飯・白たくあん・安芸紫
- ◆ 水菓子 / チョコケーキ・オレンジ・ホイップ・苺ソース

## 和洋会席コース

お料理のみ 大皿盛 8品 お一人様 **5,000円**

4,000円(8品) / 6,000円(8品)

### 和食

- ◆ 先附 / 青菜と浅利の胡麻浸し 銀鱈味噌漬け・魚子時雨煮・公魚天ぷら・梅人参甘煮
- ◆ 造り / 桜鯛・ハマチ・花卉大根・赤芽・山葵
- ◆ 蓋物 / 海老若竹蒸し・豆・銀鮎・花卉鮎
- ◆ 止椀 / 蛤のお吸い物・木の芽・花麩
- ◆ 御飯 / 穴子と豆のご飯・ガリ

### 洋食

- ◆ スズキと海老のソテー ナージュ仕立て
- ◆ ビーフシチュー
- ◆ ケーキとフルーツの盛り合わせ



## Free Drink

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

単品でのご注文も承ります

少人数から大人数まで自由に会場をコーディネート!

11の宴会場がございます

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・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。

※掲載料金は全て税金・サービス込です。 ※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HD

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



ホテル広島サンプラザ