

大皿盛りと個人盛りをミックスしたプラン



秋 の 味 わ い

秋の恵み満載の料理をお楽しみください！

宴会プラン

お料理のみ 個人・大皿盛

和洋ミックスコース

個人盛 和食

- ◆ 八寸／ 萩豆腐・みたらし餡・かます若狭焼き・無花果田楽・あんず紫蘇漬け・青唐焼き浸し
- ◆ 造り／ 大皿盛 鯛・鰹・紅大根・山葵
- ◆ 蓋物／ 鰻豆腐・鰻甲餡・山葵・紅葉人参
- ◆ 止椀／ とうろ蕎麦・葱・山葵・出汁
- ◆ 御飯／ 穴胡巻き・ガリ

お一人様 **6,000円**〈9品〉

5,000円〈9品〉／ 7,000円〈9品〉

大皿盛 洋食

- ◆ 秋サラダ、海老のカダフィ添え
- ◆ サーモンと帆立のポアレ 焦がしバターソース アーモンド風味
- ◆ サーロインステーキ ピーナッツソース
- ◆ ケーキとフルーツ盛合わせ



お料理のみ 大皿盛

和洋ビュッフェコース

和食

- ◆ 造り／ 紅葉鯛・ヤズ・大根 貝割れ・ラレシ・山葵
- ◆ 鉢物／ 秋鯖揚げ浸し・茄子・青唐・刻み茗荷
- ◆ 御飯／ 穴子巻き・ガリ

洋食

- ◆ オードブル3種盛り (ハムの生春巻き、鶏胸の低温ポイル 惣マスタード添え、魚のカダフィ巻き チリソース添え)
- ◆ サーモンとソフトシュリンプのポアレ 焦がしバターソース、アーモンド風味
- ◆ 国産ボークステーキ 生姜ソース
- ◆ サーロインステーキ ピーナッツソース
- ◆ 杏仁豆腐

お一人様 **5,000円**〈8品〉

4,000円〈7品〉／ 6,000円〈9品〉



お料理のみ 個人盛

和洋会席コース

和食

- ◆ 八寸／ 萩豆腐・みたらし餡・かます若狭焼き・無花果田楽・あんず紫蘇漬け・青唐焼き浸し
- ◆ 造り／ 鯛・ヤズ・鰹・紅大根・紅葉人参・山葵
- ◆ 椀物／ 蓮根饅頭・茄子・掛け大根・紅葉鮓
- ◆ 止椀／ 赤出汁・鰯つまれ・三つ葉・粉山椒
- ◆ 御飯／ かやくご飯 (鶏・人参・牛蒡・薄揚げ)・錦糸・紅生姜

洋食

- ◆ 小エビとサゴシのマドラス プチ野菜のチリソース
- ◆ サーロインステーキ レフォールソース、温野菜添え
- ◆ ケーキとフルーツ盛合わせ

お一人様 **6,500円**〈8品〉

5,500円〈8品〉／ 7,500円〈8品〉

心置きなく交流を楽しめる立食プランです。
お料理を片手に、普段話す機会の少ない方とも自然に会話が弾みます。

立食パーティーコース

お一人様 **4,000円**〜

※写真はイメージです。

お料理のみ 個人盛 8品 **和会席コース 5,500円／ 6,500円／ 7,500円**

少人数から大人数まで自由に会場をコーディネート！ 人数に応じて大小様々な11の宴会場をご用意！！

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。



ご宴会毎に営業担当が付くから安心！会場のレイアウトや進行など、プランニングはお任せください！

※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。

2025.
9/1月・**11/20**木

お料理 + 選べる飲み放題プラン

5名様より／要予約

5種類の中から
選べる **2時間** 飲み放題プラン

プラン内容	ソフトドリンクプラン	ノンアルコールプラン	アルコール込み ベーシックプラン	アルコール込み スタンダードプラン	アルコール込み プレミアムプラン
金額	1,000円	1,300円	1,700円	2,200円	2,500円
ソフトドリンク	●	●	●	●	●
ノンアルコール		●	●	●	●
ウイスキー			●	●	●
焼酎			●	●	●
梅酒			●	●	●
ワイン			●	●	●
カクテル			●	●	●
ビール			●	●	●
日本酒			●	●	●

【ソフトドリンク】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・ハイボール・レモンサワー・カシスオレンジ
(セルフコーヒーマシン)

飲んだ分だけご精算出来る単品注文も承ります。

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・お問い合わせは 内線2番 宴会予約まで

☎ **082-278-5000**

<https://www.hiroshima-sunplaza.com>

✉ info@hiroshima-sunplaza.or.jp



ホームページ
SNSはこちら