

AUTUMN PARTY PLAN

秋の宴会プラン

期 間

2025

9/1~11/30

月

日

10名様より要予約

お料理

+

各種飲み放題

◇ 特 典 ◇

- ①マイクサービス
- ②ステージサービス
- ③横断幕サービス



※和洋buffet(30名様より)5500円~承ります。

※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。

各種飲み放題プラン 2時間

プラン内容	ノンアルコール	Aプラン	Bプラン	Cプラン
金 額	1,600円	2,000円	2,500円	2,800円
ソフトドリンク	★	★	★	★
ノンアルコール	★	★	★	★
ビール		★	★	★
ウイスキー		★	★	★
焼酎		★	★	★
ワイン		★	★	★
レモン耐ハイ		★	★	★
梅酒			★	★
カクテル			★	★
日本酒			★	★
冷酒				★
スパークリング				★

●ソフトドリンク/ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャエール
●ノンアルコール/ノンアルコールビール・ノンアルコールカクテル
●追加料金でコーヒーポット(セルフサービス)もご用意できます。

大皿/一部個人盛

お料理のみ



写真はイメージです

和洋コラボ A コース (7品) **6,000 円**
(8品) **7,000 円(税込)**

- ・マリネサーモンとブドウのカクテル
チーズスティック添え
- ・お造り盛合せ 鯛 スジカツオ炙り
甘海老 烏賊下足
- ・チキンの赤ワイン煮 コック・オー・ヴァン
- ・きす紅葉揚げと野菜いろいろ天ぷら
- ・豚カルビフォレストイエール風
- ・アボガド入りサラダ巻き
- ・モンブランパイ

大皿盛

お料理のみ



写真はイメージです

和洋大皿 B コース (8品) **6,000 円**
(7品) **5,000 円(税込)**

- ・ホタテのミキユイとレンズ豆のサラダ
- ・お造り盛合せ 鯛 スジカツオ炙り
甘海老 はまち
- ・サーモン羽二重焼き バジル風味
- ・鶏モモ肉のチーズ焼き
- ・海老紅葉揚げと野菜いろいろ天ぷら
- ・挽肉を詰めた椎茸のステーキ
ポルチーニのクリームソース
- ・アボカド入りサラダ巻き
- ・さつま芋のムース

個人盛

お料理のみ



写真はイメージです

和洋会席 A コース (8品) **6,500 円**
(9品) **7,500 円(税込)**

- ・前 菜 小鉢物 翡翠銀杏 石垣むかご
ささみ紅葉焼き
- ・お 椀 蟹つみれ もみじ麩 占地 柚子
- ・お造り 鯛 スジカツオ炙り
甘海老 はまち
- ・魚料理 小海老とホタテのグラタン仕立て
- ・揚 物 鰯紅葉揚げと野菜いろいろ天ぷら
- ・肉料理 生ハムのロールビーフ
カブと木の子のロースト添え
- ・食 事 鮭ご飯 香の物 味噌汁
- ・デザート 梨のコンポートと巨峰

広島市文化交流会館

HIROSHIMASHI BUNKA KORYU KAIKAN

〒730-8787 広島市中区加古町 3-3



ご予約・お問合せ

082-243-8495