

～この冬、特別な宴を楽しもう～

忘・新年会プラン

期 間

2025 2026

12/1～1/31

月

土

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



写真はイメージです

※和洋buffet(30名様より)6,000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) 6,500円(税込)

- ・スモークサーモンのロール
レモンクリーム添え
- ・お造り盛合せ 鰯 甘海老 鯛松皮作り 鮭たたき
- ・チキンと蓮根のはさみ焼き バジルソース
- ・海老新挽き揚げと太刀魚磯部揚げ
野菜いろいろ天ぷら
- ・柔らか蒸し豚 エビス風味赤ワインソース
- ・田舎巻きと新香巻き
- ・苺のケーキ

(8品) 7,500円(税込)もございます

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) 6,500円(税込)

- ・小海老のマリネ チーズソース
- ・お造り盛合せ 鰯 鯛松皮作り
サーモン 烏賊下足
- ・豚カルビのトマト煮込み
- ・寒鰯の洋菜マッシュポテト焼き
- ・牛ステーキ 木の子とガーリックバターソース
- ・太刀魚の香揚げと野菜いろいろ天ぷら
- ・田舎巻き
- ・おはぎ de マリトツォ

(7品) 5,500円(税込)もございます

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) 7,000円(税込)

- ・前 菜 小鉢物 かます焼き寿司
えび松風 あなごの新挽き揚げ
- ・お 椀 慈姑つみれ かぶせ大根 三つ葉 柚子
- ・お造り 鰯 鯛松皮作り サーモン 横輪鮎
- ・魚料理 牡蠣のブルギニヨン仕立て
- ・揚 物 海老香揚げと野菜いろいろ天ぷら
- ・肉料理 牛サイコロステーキ フォアグラソース
- ・食 事 木の子ご飯 香の物 味噌汁
- ・甘 味 苺の淡雪羹

(9品) 8,000円(税込)もございます

広島市文化交流会館

HIROSHIMASHI BUNKA KORYU KAIKAN

ご予約・お問合せ

082-243-8495

〒730-8787 広島市中区加古町 3-3