

2026 SUMMER 夏の宴会プラン

期間

2026

7/1 ~ 8/31

水

月

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)5,500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		★	★	★
レモン酎ハイ		★	★	★
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)もご利用できます。

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**(税込)

- * グリンピースのムースと小海老
グリッシーニ添え
- * お造り盛合せ 鯛 はまち 鱈 まぐろたたき
- * スズキのムニエル 木の实バターソース
- * 鶏七味揚げ とうもろこし寄せ揚げ 青唐
- * 冬瓜と牛肉 コーンのブルーソース
- * 巻き寿司と稲荷寿司 ひとくち冷やしソーメン
- * パイナップルジュレ

和洋コラボ B コース (8品) **7,000円**(税込)
もごさいます。

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) **6,000円**(税込)

- * たたきオクラとマグロのカクテル レモン風味
- * お造り盛合せ 鯛 はまち 甘海老 烏賊足
- * チキンのダイヤブル風
- * 鱈と豆腐 トマトバジルソース
- * 豚肉と茄子のロール 甘辛スパイスソース
- * 赤魚香揚げと野菜いろいろ天ぷら
- * 巻き寿司とひとくち冷やしソーメン
- * すいかジュレ

和洋大皿 A コース (7品) **5,000円**(税込)
もごさいます。

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) **6,500円**(税込)

- * 前菜 焼き茄子 海老そばろ あなご煮凝り
ゆば寿司 アスパラベーコン
- * お椀 魚そめめん 蛇の目胡瓜 青柚子
- * お造り 鯛 鱈湯引き 鱈 甘海老
- * 魚料理 舌平目のメダイヨン 白ワインソース
- * 揚物 太刀魚磯部揚げ きす香揚げ
ゴーヤ 南京
- * 肉料理 牛ステーキ ガーリックバターソース
- * 食事 蛸飯 香の物 味噌汁
- * 甘味 夏フルーツ盛り合わせ

和洋会席 B コース (9品) **7,500円**(税込)
もごさいます。

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