

夏を彩る充実プラン。飲み放題付!

宴会場 8名様より
要予約

盛夏のパーティープラン 7/1^土・9/30^土



和洋ビュッフェ コース **大皿盛**

お一人様
6,000円 ^{9品} | 5,000円
7,000円

- 和食**
- 御造り 鯛・蛸・ラディッシュ・赤芽・手作りぼん酢
 - 煮物 冬瓜含め煮・赤海老時雨煮・アスパラ・生姜鮎
 - 揚げ物 鰻天婦羅・南京・青唐・梅酢ソース・レモン
 - 御飯 ネギト口巻・ガリ
- 洋食**
- オードブル3種 海の幸のゼリー寄せ
芋と海老のテリーヌ
チキンのポシェオレンジ風味
 - 鳥賊の子リソース 夏野菜添え
 - 鶏胸肉のボイル 中華ソース(ピリ辛)
 - ブライムリヴステーキのグリエ スタミナソース
 - フルーツの盛り合わせ(フルーツ3種)

写真はイメージです。



和会席コース

お一人様 **個人盛**
7,000円 ^{9品}
6,000円 8,000円

写真はイメージです。

- 和食**
- 先付け 姫サザエ旨煮・杏チーズ・浅網ぬた・川海老甘露煮
 - 御造り 鯛・蛸・水玉胡瓜・赤芽・手作りボン酢
 - 煮物 冬瓜含め煮・赤海老時雨煮・アスパラ・生姜鮎
 - 焼物替 合鴨コース焼き・米茄子・パプリカ・クレソン・赤味噌ソース
 - 凌ぎ 鰻飯蒸し・抹茶鮎・山葵
 - 揚げ物 鱈フライ・サラダ野菜・トマト・レモン・タルタルソース
 - 酢の物 鮎と焼き茄子の胡麻酢かけ・蒟蒻・ラディッシュ・セルフィーユ
 - 御飯 冷やし夏野菜天蕎麦・海苔・葱・胡麻・山葵・出汁・南京・丸十・ピーマン
 - 水菓子 苺ソルベ・ホイップ・ミント



和洋会席 コース **個人盛**

お一人様
7,000円 ^{9品} | 6,000円
8,000円

- 和食**
- 御造り 鯛・蛸・ラディッシュ・赤芽・手作りぼん酢
 - 煮物 冬瓜含め煮・赤海老時雨煮・アスパラ・生姜鮎
 - 凌ぎ 鰻飯蒸し・抹茶鮎・山葵
 - 酢の物 鮎と焼き茄子の胡麻酢かけ
 - 御飯 冷やし夏野菜天蕎麦・海苔・葱
胡麻・山葵・出汁
- 洋食**
- オードブル3種 海の幸のゼリー寄せ
芋と海老のテリーヌ
チキンのポシェオレンジ風味
 - 平目のポアレ ジェノバ風 エビのから揚げ添え
 - ブライムリヴのグリエ 醤油ソース
 - フルーツとケーキの盛り合わせ(フルーツ2種とケーキ)

写真はイメージです。

お昼限定!
室料サービス!

- 洋食ビュッフェコース お一人様
- 和食ビュッフェコース **4,500円**

[ご利用は11:00~15:00の間] 宴会時間2時間30分

~ご予算についてはお気軽にご相談ください~

**8名様から
予約OK!** **全コース個室で
2時間
室料サービス!!!** **カラオケ、
ビンゴゲーム機
サービス!(先着順)**

花束、記念品、記念写真等の手配も承ります。

全コース2時間 フリードリンク付	ビール	焼酎	ウイスキー	ソフト ドリンク	ノンアルコール ビール	日本酒	ワイン	カクテル
フリードリンクメニュー	●	●	●	●	●	●	●	●
6,000円コースより	●	●	●	●	●	●	●	●
8,000円コースより	●	●	●	●	●	●	●	●

*上記料金には、サービス料、税金が含まれています。*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。

神楽バイキング

KAGURA BUFFET

8/20 日
3階/宴会場

受付/16:30~
開場/17:00~
開演/17:30~

完全予約制

大人 5,500円 (税込)

小中高生 2,500円 (税込) 席不要の
幼児は無料

1演目 17:30~
2演目 18:45~

神楽鑑賞

バイキング
料理

フリー
ドリンク

出演/下河内神楽団 (広島市佐伯区五日市町下河内地区)

迫真の舞を体感せよ!

