

神楽バイキング

KAGURA BUFFET

8/20日

受付/16:30~
開場/17:00~
開演/17:30~

3階/宴会場

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

迫真の舞を体感せよ!



1演目 戻り橋
17:30~

2演目 やまたのおろち
18:45~ 八岐大蛇

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)

盛夏のパーティープラン

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

期間 7/1土 ▶ 9/30土



写真はイメージです。

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・生姜餡
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
- 鳥賊のチリソース 夏野菜添え
- 鶏胸肉のポイル 中華ソース(ピリ辛)
- プライムリグステーキのグリエ スタミナソース
- フルーツの盛り合わせ(フルーツ3種)



和会席コース

個人盛

お一人様
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・浅焼めた・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・生姜餡
- 焼物替 合鴨ロース焼き・米茄子・パブリカ・クレソン・赤味噌ソース
- 凌ぎ 鰻飯蒸し・抹茶餡・山葵
- 揚げ物 鯖フライ・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・菊蕪・ラディッシュ・セルフイーユ
- 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



写真はイメージです。

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・生姜餡
凌ぎ 鰻飯蒸し・抹茶餡・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
- プライムリグのグリエ、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)

お昼限定!
室料サービス!

● 洋食ビュッフェコース
● 和食ビュッフェコース
お一人様 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。