

秋の恵み満載の料理をお楽しみください！

# 秋の味わい

## 宴会プラン

2024. 9/1(日) ▶ 11/14(木)

お料理 + 選べる飲み放題プラン

5名様より / 要予約



大皿盛りと個人盛りをミックスしたプラン

お料理のみ 個人・大皿盛

### 和洋ミックスコース

お一人様 **6,000円** (8品)  
5,000円 (8品) / 7,000円 (8品)

個人盛 和食

- ◆ 八寸 / 秋豆腐・美味出汁・銀鱈幽庵焼き・蟹と小松菜の浸し・里芋田楽・銀杏・むかご串
- ◆ 造り / 大皿盛 鯛・ハマチ・菊花・山葵
- ◆ 強肴 / アカムツ天ぷら・南京・青唐・山葵菜・おろしソース・レモン
- ◆ 桶盛り / 太巻き・ガリ

大皿盛 洋食

- ◆ 生ハムと秋のリーフサラダ
- ◆ 鱈のポアレ 茸ソース
- ◆ 牛肉のガーリック焼き デミソース、温野菜添え
- ◆ ケーキとフルーツの盛り合わせ

※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

お料理のみ

大皿盛

### 和洋ビュッフェコース

お一人様 **5,000円** (8品) | 4,000円 (8品) / 6,000円 (9品)

和食

- ◆ 造り / 戻り鱈たたき 玉葱・茗荷・大葉・薬味・ポン酢
- ◆ 強肴 / アカムツ天ぷら・南京・青唐・山葵菜・おろしソース・レモン
- ◆ 御飯 / 太巻き2貫・ガリ

洋食

- ◆ 生ハム、カンパーニュのカナッペ、海老のチリソース
- ◆ スズキのアクアパッツァ
- ◆ 油淋鶏
- ◆ 一口ステーキ 茸ソース 温野菜添え
- ◆ ケーキとフルーツの盛り合わせ



※写真はイメージです。

お料理のみ

個人盛

### 和洋会席コース

お一人様 **6,000円** (8品) | 5,000円 (8品) / 7,000円 (9品)

和食

- ◆ 八寸 / 秋豆腐・美味出汁・銀鱈幽庵焼き・蟹と小松菜の浸し・里芋田楽・銀杏・むかご串
- ◆ 造り / 鯛・鱈・菊花・山葵
- ◆ 蓋物 / 鱈雲煮、三つ葉・紅葉パプリカ・木の葉南京
- ◆ 止椀 / 赤出汁・揚げ茄子・茗荷・粉山椒
- ◆ 御飯 / 木野子とむかごのご飯・奈良漬け

洋食

- ◆ スズキとエビのポアレ トロピカルアンシヨアソース
- ◆ 牛ステーキ 茸ソース 温野菜添え
- ◆ ケーキとフルーツの盛り合わせ



※写真はイメージです。

お料理のみ

個人盛 8品

### 和会席コース

お一人様 **5,000円** / **6,000円** / **7,000円**

### 選べる2時間 飲み放題プラン

プラン内容	金額	ソフトドリンク	ノンアルコール	ウイスキー	焼酎	梅酒	ワイン	カクテル	ビール	日本酒
ソフトドリンクプラン	1,000円	●								
ノンアルコールプラン	1,300円	●	●							
アルコール込みベーシックプラン	1,700円	●	●	●	●	●	●	●	●	●
アルコール込みスタンダードプラン	2,000円	●	●	●	●	●	●	●	●	●
アルコール込みプレミアムプラン	2,300円	●	●	●	●	●	●	●	●	●

【ソフトドリンク】烏龍茶・コーラ・ジンジャーエール・オレンジジュース  
【ノンアルコール】ビール・ハイボール・レモンサワー・カシスオレンジ(セルフコーヒー含む)

2F 銀河



3F 金銀星



3F 小宴会場



2・3F 和室



少人数から大人数まで自由に会場をコーディネート！

個室ならではの、マイク・挨拶用のステージ・音響照明設備・スクリーン・プロジェクター等の無料貸し出しがあります。

※数に限りがありますので、お問い合わせください。

ご宴会ごとに営業担当が付きまますので何なりとご相談ください

人数に応じて11の宴会場をご用意！

※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。

東洋観光グループHD  
ホテル広島サンプラザ

〒733-0833 広島市西区商工センター3丁目1番1号

ご予算については  
お気軽にご相談ください

https://www.hiroshima-sunplaza.com

ご予約・お問い合わせ

TEL 082-278-5000

info@hiroshima-sunplaza.or.jp



ホームページやSNSはこちら