

“平成”最後の忘新年会

一年の締めくり&始まりのカウントダウンは
ホテル広島サンプラザが華やかなお料理で
真心込めておもてなしいたします。

平成30年11月23日～平成31年1月31日

■宴会場/10名様より250名様まで ■2時間/要予約



ローストビーフ、サーモンと赤海老のソテーににぎり寿司など
おしゃれに大皿盛りで楽しいパーティーを！

和洋ビュッフェコース

7,000円 9品 大皿盛 フリードリンク付

- 和 ■ 造り/鯛昆布 鯛 柚子大根 赤芽 山葵
- 鉢物/海老餃子 雲竜玉子 蕈と薄皮の船 ピンクペッパー
- 御飯/にぎり寿司 鯛 鯛 穴子 ガリ
- 洋 ■ ドライフルーツとチーズのテリーヌ
- スモークタン チキンと白菜のミルフィーユ
- シーフードサラダ
- サーモンと赤海老のソテー 味噌バターソース
- 鶏もものグリエ シャールソース
- ローストビーフ レホールソース
- ケーキとフルーツ

8,000円 10品 6,000円 9品

お昼を有効にお使いください!
[11:00~15:00の間]
お昼のパーティープラン
ご宴会時間 2時間半 [10名様より要予約]

- ◆ 洋食ビュッフェコース(7品) 4,500円
- ◆ 和食ビュッフェコース(8品) 5,000円
- ◆ 和洋会席コース(8品) 5,000円
- ◆ 和会席コース(8品) 5,000円

飲み放題付



ローストビーフに穴子のちらし寿司を。
和洋会席でちらしと贅沢に充実のパーティーを。

全コース FREE DRINK 2時間

ビール・焼酎(芋・麦)・ウイスキー(ハイボール)・日本酒・ノンアルコールビール・ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジ・コーラ・ジンジャーエール)

※6,000円コースより ワイン(赤・白)

※7,000円コースより ワイン(赤・白)・カクテル

和洋会席コース 個人盛

8,000円 9品 フリードリンク付

- 和 ■ 先附/もずく酢 落とし芋 ふり柚子
- 造り/鯛昆布 鯛 柚子大根 鯛 赤芽 山葵
- 八寸/魚子真砂和え 鯛梅煮 鱈幽庵焼き
- 海老時雨煮 里芋田楽
- 蓋物/焼き 柚子豆腐と海老餃子の玉綴じ
- 蟹と薄皮の船 ピンクペッパー
- 止椀/赤出汁 なめこ 葱 粉山椒
- 御飯/穴子ちらし ガリ 錦糸 海苔 おぼろ
- 洋 ■ 帆立と赤海老のブルゴーニュ風
- ローストビーフ レホールソース
- ケーキとフルーツの盛り合わせ

10,000円 10品 7,000円 9品
6,000円 9品



和会席コース 個人盛

8,000円 9品 フリードリンク付

- 和 ■ 先附/もずく酢 落とし芋 ふり柚子
- 造り/鯛昆布 鯛 柚子大根 鯛 赤芽 山葵
- 煮物/鶏豆腐 有馬山椒 蓬麩 白髪葱
- 八寸/魚子真砂和え 鯛梅煮 鱈幽庵焼き
- 海老時雨煮 里芋田楽
- 蓋物/焼き 柚子豆腐と海老餃子の玉綴じ
- 蟹と薄皮の船 ピンクペッパー
- 強着/牛あぶり焼き山椒ソース パプリカ 柚子 小松菜
- 止椀/赤出汁 なめこ 葱 粉山椒
- 御飯/穴子ちらし ガリ 錦糸 海苔 おぼろ
- 水菓子/ロールケーキ チョコシロップ ホイップ 苺 ミント

10,000円 9品 7,000円 9品 6,000円 9品

ふぐ会席コース 個人盛

10,000円 8品 フリードリンク付



冬の王様「ふぐ」三味コースで
至福の時間をお約束。



プレミアム和洋会席コース 個人盛

12,000円 10品 フリードリンク付

- 和 ■ 造り/鯛昆布 鯛 柚子大根 鱈 鯛 赤芽 山葵
- 煮物/金目鯛旨煮 揚げ豆腐 蓬麩 白髪葱
- 八寸/魚子真砂和え 鯛梅煮 鱈幽庵焼き
- 海老時雨煮 里芋田楽
- 蓋物/焼き 柚子豆腐と海老餃子の玉綴じ
- 蟹と薄皮の船 ピンクペッパー
- 止椀/赤出汁 なめこ 葱 粉山椒
- 御飯/握り寿司 鯛 中トロ 穴子 牡丹海老 ガリ
- 洋 ■ ドライフルーツとチーズのテリーヌ
- スモークタン チキンと白菜のミルフィーユ
- 甘鯛と手長海老、帆立のポアレ
- ノエリー酒のクリームソース
- 牛フィレ肉のグリエ デュセルソース
- ケーキ2種とフルーツの盛り合わせ

人数に応じて
11の宴会場を
ご用意しております。



- 特典1 全コース個室で2時間室料サービス!!
- 特典2 カラオケ、ビンゴゲーム機サービス!!(先着順)
- 特典3 花束、記念品、記念写真等の手配も承ります

※掲載料金は全て税金・サービス料込です。※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。



東洋観光グループ
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

ご予約・お問い合わせ TEL 082-278-5000

<http://www.hiroshima-sunplaza.com> info@hiroshima-sunplaza.or.jp