



ORIENTAL
HOTEL
HIROSHIMA

SUMMER PARTY PLAN 2023

2023.7.1 [sat]-9.30 [sat]

▶宴会場貸切・フリードリンク付(2時間)

▶10~250名様

夏の食材を取り入れた色鮮やかなお料理と
ホテルならではのおもてなしが、
楽しいひとときに
華を添えます。

A PLAN [大皿料理]

お一人様 8,000円

- ◆トラウトサーモンのアリー野菜添え ポン酢ジュレ掛け
- ◆コップとシュゼットピアのステーキ野菜添え
- ◆炭火若鶏とクラゲの飾り野菜添え
- ◆ホタテとトマトのチーズ焼き アロマート野菜
- ◆シーボードポークのロースト リングのコンフィ
- ◆若鶏の香味焼き 夏野菜添え
- ◆かりっと梅御飯
- ◆蕎麦のとろろ掛け
- ◆デザート
- ◆コーヒー

B PLAN [大皿料理]

お一人様 10,000円

- ◆お造り3種類盛り合わせ 呉音戸オミヤ醤油
- ◆トラウトサーモンと帆立のミルフィユ仕立て
ホーレン草包み 飾り野菜添え
- ◆スペイン産イベリコとモッツァレラチーズ、
県内産ビクルス添え
- ◆雲丹の冷製茶わん蒸し
- ◆瀬戸内産 真鯛とムール貝 瀬戸田のレモン風味のソースで
- ◆国産牛ロース肉のロースト クレオサソース 焼き野菜添え
- ◆海老と穴子の押し寿司
- ◆浅利汁合わせみそ仕立て
- ◆デザート盛り合わせ
- ◆コーヒー

C PLAN [大皿料理]

お一人様 12,000円

- ◆お造り4種盛り合わせ 呉音戸オミヤ醤油
- ◆フルーツマトとモッツァレラ 飾り野菜添え
- ◆ローストビーフのカルパッチョ ルッコラ添え
- ◆イタリア産生ハムのクレープ巻き
- ◆オマール海老冷製フラン 和風仕立て
- ◆瀬戸内鯛の広島菜巻き バンプランソース
- ◆オリジナルホットローストビーフ
マッシュポテト添え 山葵風味のソースで
- ◆握り寿司2種盛り
- ◆鱧にゅう麵
- ◆デザート3種盛り合わせ
- ◆コーヒー

S PLAN (和洋折衷料理)

お一人様 8,500円

- ◆夏のオードブル ヴァリエ
- ◆季節のサラダ
- ◆鯛のオリーブオイル焼き 野菜のヌイコ添え
グリーンマスタードソースで
- ◆牛肉の柔らか煮込みのチーズ焼き
ポテトピューレと飾り野菜を添えて
- ◆浅利の炊き込みご飯・香の物・赤だし
- ◆デザート
- ◆コーヒー

※Sプランに限り、飲み放題の内容が異なります。
詳しくはスタッフへお尋ね下さい。

FREE DRINK MENU

フリードリンク(2時間)

- ◆ビール
- ◆ワイン(赤・白)
- ◆焼酎
- ◆ウィスキー・ハイボール
- ◆カクテル
- ◆ソフトドリンク
(ウーロン茶・オレンジジュース・
コーラ・ジンジャーエール)

OPTION

コーナー料理

⊕ お一人様 726円~

シェフがその場で調理し、出来立てを
提供いたします

デザートプラン

⊕ お一人様 1,210円~

ホテルパティシエ特製のプチデザート
をご用意いたします

乾杯スパークリングプラン

⊕ お一人様 550円

乾杯用スパークリングワインをご用意
いたします

贈呈用花束

⊕ 2,200円~

お花の種類や色合いなど、お好みに合
わせてお作りいたします

※掲載の価格はすべて税・サ込です ※コース料理やbuffet料理も承っております ※上記以外にもご予算に合わせたプランをご用意しております ※ご質問・ご要望はスタッフまでお申し付けください ※写真はイメージです