



ORIENTAL HOTEL HIROSHIMA

SPRING PARTY PLAN 2024

3/1(金)ー5/31(金)

宴会場貸切・フリードリンク付(2時間)
10~150名様

春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 [大血料理]

お一人様 8,000円

- ◆トラウトサーモンのアリー野菜添え 柚子風味のドレッシング
- ◆鳥賊のカルパッチョ 豆のエクラゼ添え
- ◆ローストポークとシュゼットビャジェノベーゼソース
- ◆白身魚の桜えび仕立て オリジナルソースで
- ◆チキンのナッツ焼き ジュードプッフ
- ◆ポークのトマト煮込み 菜の花添え
- ◆錦糸巻きと太巻き
- ◆温製山菜蕎麦
- ◆デザート2種盛り合わせ
- ◆コーヒー

B PLAN [大血料理]

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
- ◆スペイン産生ハムとチェダーチーズ 飾り野菜添え
- ◆牛肉のロースト カルパッチョ仕立て 県産野菜添え
- ◆あさりと春野菜の茶碗蒸し
- ◆鱈の香草 レモンエビス焼き 白魚添え グリーンムータルドソース
- ◆国産牛肉のサイコロステーキ リヨネーズポテト添え オリジナルソース
- ◆鯛の昆布締め押し寿司
- ◆温製山菜蕎麦
- ◆デザート3種盛り合わせ
- ◆コーヒー

C PLAN [大血料理]

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
- ◆スペイン産生ハムとトルティヤのルーレ
- ◆コールドローストビーフ 春野菜のシャルロット仕立て
- ◆雲丹フラン 和風仕立て
- ◆瀬戸内産真鯛のスフレ 桜海老添え 白ワインソースで
- ◆ホットローストビーフ マッシュポテト添え レホールソースで
- ◆握り寿司盛り合わせ
- ◆あさり汁
- ◆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

- ◆春のオードブル ヴァリエ5種類
- ◆春野菜のスープ
- ◆瀬戸内鯛のオリーブオイル焼 桜えび添え 春キャベツのブレゼ あさりのエッセンスと共に
- ◆国産牛ロース肉のソテー エグイエット 筍添え 赤ワイン香るソースで
- ◆浅利御飯
- ◆香の物
- ◆シェフおすすめデザート
- ◆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
- ◆ウイスキー・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
パーティーを盛り上げるための初め一杯をお洒落に演出

贈呈用花束

お一人様 3,000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・サテです ※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

お問合せ・お申込は 宴会予約 TEL.082-240-5111(直)



ORIENTAL HOTEL HIROSHIMA

オリエンタルホテル広島

〒730-0026 広島県広島市中区田中町6-10 | TEL 082-240-7111 (代表) | FAX 082-240-5115
https://www.oriental-hiroshima.com



ホテル公式サイト