

Summer Party Plan

サマーパーティープラン

盛夏編

2018. 7.1 Sun - 8.31 Fri

【宴会場】要予約/15名様より250名様までOK

幹事さんの粋な計らいが光る! ゲストに合わせたメニューでご宴会を!!

和・洋・中メニューからお好みで料理をチョイス!

選べるオリジナルコースプラン

9品
お一人様

6,000円

2時間飲み放題

◎9品6,000円より承ります。◎それぞれ1品お一人様500円で追加もできます。

下記の和・洋・中メニューよりお選びください!



オードブル

- 瀬戸内産スズキのカルパッチョ 彩り野菜添え トマトのソース
- 北海道のカルパッチョ バジリコのソース
- 冷製牛ハラミのロースト わさびのクリーミーソース
- 冷製栗豚のロースト スモークソース
- 蛸のコチュジャン和え
- 豚耳と香味野菜の山椒和え
- 茄子オランダ煮



サラダ

- アボカド・トマト・モッツアレラチーズのサラダ シーザードレッシング
- 生ハム・ルッコラ・粉チーズのサラダ
- 黒カジキのタタキ中華風サラダ
- トマトと卵のスープ



ホット

- サバの春菊香草パン粉焼きとスルメイカ下足のガーリックソテー トマトソース
- 若鶏モモ肉のチーズ焼き カレーソース
- 白身魚・ブラックタイガー・あさりのブイヤベース
- イタリア産ドルチェポルコ豚のロースト 温野菜添え
- チキンのカレー風味炒め
- エビと旬野菜のヘルシー炒め
- 麻婆豆腐
- ピリ辛ゴーヤチャンプル
- 点心盛り合わせ
- スズキのトマト味噌焼き
- 茶碗蒸し



お食事

- カリカリベーコンとトマト大葉の冷製パスタ
- 冷製温玉カルボナーラ 生ハム添え
- コーン炒飯
- サラダ涼麺
- 茶蕎麦
- 鰻飯蒸籠蒸し



デザート

- 季節のフルーツの盛り合わせ
- ラムネのわらびもちとマンゴープリン
- フルーツゼリー
- スイカ入り杏仁豆腐

Option menu オプション料理

お一人様
600円

■ にぎり寿司盛り合わせ

お一人様
700円

■ 大海老のチリソース煮 蒸しパン添え

■ フカヒレスープ

お一人様
800円

■ 牛サーロインステーキ

■ 天婦羅盛り合わせ

お一人様
1,000円

■ 牛フィレ肉のステーキ

■ 刺身盛り合わせ

あれもこれもと迷ったら…
ホテルスタッフ厳選料理コース

オプション料理でいつもより豪華に! お一人様

よくばりチョイスコース 9品 7,000円

- 冷製栗豚のロースト スモークソース
- 刺身盛り合わせ Option
- 北海道のカルパッチョ バジリコのソース
- 大海老のチリソース煮 蒸しパン添え Option
- 若鶏モモ肉のチーズ焼き カレーソース
- 牛サーロインステーキ Option
- 麻婆豆腐
- サラダ涼麺
- 季節のフルーツの盛り合わせ

選び抜かれた和・洋・中メニュー♪ お一人様

こだわりチョイスコース 9品 6,000円

- 瀬戸内産スズキのカルパッチョ 彩り野菜添え トマトのソース
- 冷製牛腹身のロースト わさびのクリーミーソース
- 黒カジキのタタキ中華風サラダ
- 白身魚・ブラックタイガー・あさりのブイヤベース
- エビと旬野菜のヘルシー炒め
- イタリア産ドルチェポルコ豚のロースト 温野菜添え
- 点心盛り合わせ
- 鰻飯蒸籠蒸し
- ラムネのわらびもちとマンゴープリン

宴会場でゆったり
優雅に和の風情。

和会席 7,000円~

御予算に応じてご用意いたします。
お気軽にお問い合わせください。ドリンクメニュー
全コース
2時間飲み放題ビール/ウイスキー/日本酒/焼酎/梅酒
ワイン/カクテル/ソフトドリンク

※料理写真はイメージです。 ※表示価格はすべて税金・サービス料込です。

感謝と笑顔でご奉仕 ◎東洋観光グループ

ホテルセンチュリー21広島

広島駅南口より徒歩5分

〒732-0824 広島市南区的場町1-1-25

プランの予約
お問い合わせはTEL.082-263-3113 〈宴会予約〉
(受付時間 10:00~18:00)

FAX.082-262-2404 ch-party@century21.gr.jp

ホテルセンチュリー21広島 検索 http://www.century21.gr.jp

