

宴会マラン

新しく生まれ変わった大宴会場で、歓送迎会やご会食など、多彩にご利用いただける宴会コースをご用意いたしました。



¥6,600コース

先 付: 鯖西京焼き
桜マス炙り焼き
ゆり根寒天
白いんげんタコみかん煮
和人参飾り煮
造 里: 本日の二種盛り
台 物: 海老と春野菜の陶板焼き
蒸 物: 茶碗蒸し
揚 物: 広島県産牡蠣と根野菜の天ぷら
食 事: 筍御飯 漬物二種盛り
汁 物: 赤だし

¥7,700コース

先 付: 広島赤鷄揚煮
ヤリイカ雲丹漬け焼き
ブリマサ味噌焼き
筍の土佐煮
春キンカン密煮
造 里: 本日の三種盛り
台 物: 国産牛すき焼き
蒸 物: 茶碗蒸し
揚 物: 河豚と野菜の天ぷら
食 事: 青豆御飯 香物二種盛り
汁 物: 赤だし

¥8,800コース

先 付: タラの芽のvari揚げ
活サザエ蒸焼き
鴨南蛮煮焼き
ズワイガニ福寒天寄せ
スナッペンエンドウ黒胡麻風味
造 里: 本日の三種盛り
碗 物: 広島牛の治部煮
蒸 物: 茶碗蒸し
台 物: 広島県産牡蠣の土手焼き
揚 物: 広島県産牡蠣と海老の天ぷら
食 事: 穴子ご飯 漬物二種盛り
汁 物: 赤だし

+¥2,200で
90分飲み放題も！

ビール、ワイン、焼酎、日本酒、
各種サワー、ハイボール、ソフト
ドリンクが含まれております。



全プラン
シャトレゼの
アイスとケーキ付き！

事前予約制

送迎 承ります！

JR安浦駅まで
バス送迎を承
ります。事前
にお申し込みく
ださい。



※経由地を加えることはできません。

- ・宴会プランは10名様以上にてご利用いただけます。
- ・お子様メニューもございますので、お気軽にご相談ください。
- ・アレルギーをお持ちの方は事前にご相談ください。
- ・料理内容は仕入れ状況により変わる場合があります。

