ホテルシェフ自慢のメニューで年末年始の楽しいひとときを華やかに彩ります。

忘新年会プラン

期間 2017年11月23日～2018年1月31日

広島エアポートホテル

ForestHills Garden

※写真はBプランイメージ（チョイス全メニュー含む）

A コース 洋食パーティ料理 全7品 **4,200円**
【日～水曜日限定】

B コース 洋食パーティ料理 全8品 **5,200円**

C コース 和洋パーティ料理 全7品 **6,700円**

フリードリンク《120分》	**A 1,000円** ソフトドリンクのみ　**B 2,000円** 下記より5種　**C 2,300円** 下記全種 ビール（ノンアルコールビール）、焼酎（芋・麦）、ワイン（赤・白）、日本酒（燗酒）、ウイスキー、ハイボール、チューハイ2種 カクテル2種、ノンアルコールカクテル2種、ソフトドリンク4種

お昼限定コース
※土・日曜日は除外日

洋食パーティ料理 フリードリンクB付 **5,000円**

お手頃価格でバラエティー豊かなメニューとドリンクが楽しめます
町内会・女子会・クラス会などのお集まりにおすすめのコースです

特典

1. 送迎バス付き　10名様以上ご乗車の場合
2. 曜日特典（日～水曜日）　スパークリングワインを飲み放題に追加
3. 食事券プレゼント　料理プランBまたはCのご予約で 50名様ごとに、5,000円食事券付き

※記載の料金は税金・サービス料を含むお1人様料金です。
※パーティー時間は2時間とさせていただきます。
※ご予算に応じてご用意致します。お気軽にお問合せください。
※各プラン10～200名様までご利用いただけます。
※送迎バスで有料道路をご利用の場合は、別途高速料金をご負担いただきます。（2往復分）

宴会のご予約・お問合せ　TEL：0848-60-8191　FAX：0848-60-8222　広島エアポートホテル 宴会予約まで

● 空港から徒歩でのアクセス

広島空港から遊歩道で徒歩 **5** 分

● お車でのアクセス

山陽自動車道
河内 I.C.／本郷 I.C. から約 **5** 分

国道2号線 竹原市新庄町
交差点より約 **10** 分　本郷町交差点より約 **10** 分

広島エアポートホテル
〒729-0416 広島県三原市本郷町善入寺 64-25
Tel:0848-60-8111　Fax:0848-60-8222

フォレストヒルズガーデン
〒729-0415 広島県三原市本郷町上北方 1361
Tel:0848-60-8211　Fax:0848-60-8219

http://www.h-airporthotel.co.jp/

広島エアポートホテル・フォレストヒルズガーデン

忘新年会プラン
～ Menu ～

A コース

ホテルの味を気軽に楽しむ♪
おトクなボリュームたっぷり満腹コース

洋食パーティ料理 全7品　4,200円

小海老と春雨のヤムウンセン

広島熟成どり胸肉とアボカド、オレンジのサラダ仕立て
キャロットソース
又は
パストラミビーフハムとトルティーヤチップのサラダ
シーザー風

蟹甲羅グラタン

黄金カレイのムニエルとキャベツの蒸し煮
広島レモン香る軽いクリームソース

瀬戸内ポーク肩ロース肉のグリエ リヨネーズポテト添え
トマト風味のグレービーソース

三原やっさタコのエスニックピラフ

アイスクリームとフルーツ
又は
シャーベットとフルーツ

B コース

バラエティ豊かなメニューから
お好みで質と量を選べるよくばりコース

洋食パーティ料理 全8品　5,200円

広島熟成どり胸肉とアボカド、オレンジのサラダ仕立て
キャロットソース

小海老と春雨のヤムウンセン
又は
チリコンカンと野菜のトルティーヤロール サルサソース添え

とろけるチーズとベーコンのピッツァ 香草風味
又は
小龍包と海老焼売の中華点心2種盛り

帆立貝柱とエリンギの塩だれバターソテー
又は
広島県産牡蠣とキノコ、ホウレン草のアヒージョ仕立て

黄金カレイのムニエルとキャベツの蒸し煮
広島レモン香る軽いクリームソース

瀬戸内ポーク肩ロース肉のグリエ リヨネーズポテト添え
トマト風味のグレービーソース
又は
熟成アメリカンビーフイチボ肉のカットステーキ
リヨネーズポテト添え
煮込みたまねぎヴィネグレットソース

三原やっさタコのエスニックピラフ
又は
サラダ巻き寿司

ガトーショコラとクレームシャンティ フルーツ添え
又は
アイスクリームとフルーツ
又は
シャーベットとフルーツ

C コース

厳選食材を使用した
ワンランク上のプレミアムコース

和洋パーティ料理 全7品　6,700円

パストラミビーフハムとトルティーヤチップのサラダ シーザー風
又は
チリコンカンと野菜のトルティーヤロール サルサソース添え

お造り 二種盛り合わせ

蟹甲羅グラタン
又は
広島県産牡蠣とキノコ、ホウレン草のアヒージョ仕立て

黄金カレイのムニエルと彩り野菜 和風クリームソース
又は
甘鯛の鱗焼と彩り野菜添え バルサミコ風味のトマトソース

竹原 峠下牛肩ロース肉のグリエ 季節野菜とご一緒に
煮込みたまねぎヴィネグレットソース

味御飯 香の物 赤出汁
又は
サラダ巻き寿司 赤出汁

ガトーショコラとクレームシャンティ フルーツ添え
又は
アイスクリームとフルーツ
又は
シャーベットとフルーツ

※ ［　　］内はチョイスメニューです。事前に一品お選びください。
（みなさま同じメニューを召し上がっていただきます）

オプションメニュー

◇乾杯用ドリンク
- スパークリングワイン…500円/杯
- ノンアルコールスパークリングワイン…500円/杯
- シャンパン（モエ・エ・シャンドン）…1,000円/杯

◇大道芸、マジック等の演出
※詳しくはご相談ください

ラウンジ二次会のご案内

◇飲み放題 90 分　2,000 円～
生ビール、ウイスキー、焼酎（芋・麦）
ワイン（赤・白）、ハイボール、
ソフトドリンク　※おつまみ付き

※料理内容は仕入れの都合により変更の可能性がございます。