

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 2019年11月22日～2020年1月31日



広島エアポートホテル



送迎バス無料!!



※写真は全てイメージです

- A  
プラン
 

和洋コース料理  
全7品

9,500円
- B  
プラン
 

洋食パーティ料理  
全9品

7,500円
- C  
プラン
 

洋食パーティ料理  
全8品

6,500円

**全プラン共通**  
《120分》飲み放題メニュー

ビール、ノンアルコールビール、焼酎(芋・麦)、ワイン(赤・白)、ウイスキー、ハイボール、  
チューハイ2種、カクテル2種、ソフトドリンク4種

## 特典

1. 送迎バス付き
2. 曜日特典(日～水曜日)
3. 食事券プレゼント

10名様以上で乗車の場合に限ります。  
スパークリングワインを飲み放題に追加  
AプランまたはBプランのご予約で  
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けます。(2往復分)

宴会のご予約・お問合せ

TEL: 0848-60-8190

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/>

# 忘新年会プラン ～ Menu ～

## A プラン

和洋コース料理  
全7品

9,500円

イベリコ豚のローストと世羅産ベビーリーフ  
アンチョビマヨネーズソース

お造り三種盛り

広島県産牡蠣と甘鯛のムニエル 法蓮草ソテー  
トマトソース、ハーブバターの2種ソース

竹原 峠下牛友三角のグリル グリーンペッパーソース  
温野菜とご一緒に

味御飯 と汁物

林檎のタルト バニラアイスクリームを添えて

コーヒー 又は 紅茶

## B プラン

Style I

洋食パーティ料理  
全9品

7,500円

広島熟成どり胸肉のヴァプールと  
世羅産ベビーリーフのカラフルサラダ  
ブラックペッパードレッシング

パストラミビーフと細切り野菜のトルティーヤロール  
ピクルスとマスタードソース

錦糸焼売と海老焼売の蒸籠蒸し

紅ズワイカニとベビーホタテのロースト  
塩だれバターソース

カレイのムニエル キノコとベーコンのクリームソース  
白菜の蒸し煮とご一緒に

ポーク背ロースの香草オイルマリネ じっくり低温ロティ  
マリナーソース 温野菜を添えて

広島菜漬けと鮭のピラフ  
又は チーズリゾットのライスコロッケ

シフォンケーキ クリームシャンティとフルーツ2種添え  
又は フルーツ3種盛り 又は アイスクリームとフルーツ2種

コーヒー 又は 紅茶

## C プラン

洋食パーティ料理  
全8品

6,500円

広島熟成どり胸肉のヴァプールと世羅産ベビーリーフのカラフルサラダ  
ブラックペッパードレッシング

ベビーホタテと小海老 タコのメランジェ ピリ辛サルサソース

揚げ茄子のミートソースピッツァ ラザニア仕立て

カレイのムニエル キノコとベーコンのクリームソース  
白菜の蒸し煮とご一緒に

豚背ロース肉のじっくり低温ロティ デミグラスソース 温野菜添え

広島菜漬けと鮭のピラフ

アイスクリーム

コーヒー 又は 紅茶

Style II

洋食パーティ料理  
全9品

広島熟成どりの胸肉のヴァプールと  
世羅産ベビーリーフのカラフルサラダ  
ブラックペッパードレッシング

ベビーホタテと小海老 タコのメランジェ ピリ辛サルサソース

揚げ茄子とミートソースピッツァ ラザニア仕立て

広島県産牡蠣と法蓮草のハーブバターソース  
ココットオープン焼き

カレイのムニエル  
キノコとベーコンのクリームソース  
白菜の蒸し煮とご一緒に

牛ミスジ肉のグリエ 温野菜を添えて  
粒マスタードソース

広島菜漬けと鮭のピラフ  
又は チーズリゾットのライスコロッケ

シフォンケーキ クリームシャンティとフルーツ2種添え  
又は フルーツ3種盛り 又は アイスクリームとフルーツ2種

コーヒー 又は 紅茶

### 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…5,445円/本
- ・ノンアルコール  
スパークリングワイン…5,445円/本

#### ◇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

#### ◇広島エアポートホテル ラウンジ

#### ◇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