

希望に満ちた旅立ちと、新しい出会いに心躍らせる大切なひととき

Welcome & Farewell PARTY

2019 広島ダイヤモンドホテル 春の歡送迎会プラン 3/1(金)~5/31(金)



※写真はイメージです。

和洋パーティーパック「立食フードプラン」

5,400円(税・サ込)

- ・ワンハンドアンティパストの盛り合わせ
ローストビーフ 穂先だけのこの生ハム巻き
桜海老のキッシュロレーヌ パテ・ド・カンパーニュ
鴨とブロッコリーのピンチョス 海老のマリネ
- ・炙りサーモンとイタリアンサラダのマリネ
- ・ザワークラフトとパストラミのカラフルサンド
- ・おろし桜そば
- ・日本料理花野より 春のお造り盛り合わせ
- ・日本料理花野より 本日の特選にぎり寿司
- ・甘鯛と海老のボワレ ニューバーグ風
- ・さざえのブルゴーニュバター焼き
- ・ビーフステーキとポテトグラタン バター醤油添え
- ・鮭のグリル オリーブと菜の花ソース
- ・日本料理花野より 春素材の天麩羅盛り合わせ
- ・カンパチと香り筍の甘酢和え
- ・季節のフルーツ盛り合せ ・彩りデザート各種盛り

※立食フードメニュー例14品
※着席大皿メニューは9品となります。

和洋パーティーパック「着席大皿プラン」

4,200円コース(税・サ込)

- ・和洋ミックスオードブルバリエ
小鮎のエスカベッシュと生桜海老
あざりと菜の花のキッシュロレーヌの盛り合わせ
- ・ホテルメイドポークハム
マイクロサラダと梅肉ソース添え
- ・日本料理花野より 春のお造り盛り合わせ
- ・日本料理花野より 本日の特選にぎり寿司
- ・甘鯛のうろこ揚げ ホテル烏賊の旨味クリームソース
- ・牛モスジ肉の厚切りステーキと春野菜のグリル
- ・鮭のちゃんちゃん焼き 洋風包み
- ・プリン・ア・ラ・モード

※着席大皿メニュー例8品
※立食フードメニューは13品となります。



※写真はイメージです。

カジュアルパーティーパック 3,000円(税サ込)
のコースもございます。

※着席大皿メニュー7品
※立食フードメニュー12品

お得な フリードリンクパック

〈飲み放題内容〉

ビール・ウィスキー・焼酎・日本酒・ワイン・ウーロン茶・
アップルジュース・オレンジジュース

2,100円(税・サ込)

オプション

プラス300円(税・サ込)
で
ノンアルコールビール・ハイボール・梅酒
飲み放題

(プランについてのご案内) ※「パーティープラン」と「ドリンクパック」をお好みの組み合わせでお選びください。
・20名様より承ります。・会場はご人数・着席・立食プランに合わせて個室をご用意致します。・ご利用時間は原則2時間とさせて頂きます。・メニュー内容は一部変更させて頂くことがあります。

プラン特典

マイクロバス無料送迎サービス(10名様以上 要相談) 無料駐車場70台完備

3月	日	月	火	水	木	金	土
						1	2
	3	4	5	6	7	8	9
	10	11	12	13	14	15	16
	17	18	19	20	21	22	23
	24	25	26	27	28	29	30
	31						

4月	日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5	6
	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
	28	29	30				

5月	日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4	
	5	6	7	8	9	10	11
	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30	31	

日本料理花野定休日