



秋の懇親会プラン

2026 9/1 (tue) ▶ 11/30 (mon)



和洋卓盛りコース

料理＋飲み放題＋会場使用料（2 時間制）

PLAN お1人様 10,000 円

PLAN お1人様 8,500 円

PLAN お1人様 7,500 円

和洋ビュッフェコース

【着席・立食】いずれかをご指定ください

料理＋飲み放題＋会場使用料（2 時間制）

PLAN お1人様 10,000 円

PLAN お1人様 8,500 円

PLAN お1人様 7,500 円

和洋会席コース

料理＋飲み放題＋会場使用料（2 時間制）

PLAN お1人様 11,000 円

PLAN お1人様 9,500 円

PLAN お1人様 8,500 円

選べるワンコインメニュー

上記コースに お1人様 プラス 500 円

(A) 乾杯用スパークリングワイン

(B) 飲み放題 30 分延長

(C) ドリンクアイテム追加 2 種

(D) ホットコーヒー

※各料金は税金・サービス料を含んだ金額です

選べるワンコインでさらに充実！

オススメ



①和洋会席コース 8,500 円＋(D) ワンコイン 500 円＝9,000 円（ホットコーヒー付）

②和洋卓盛りコース 7,500 円＋(C) ワンコイン 500 円＝8,000 円（日本酒&ノンアルコールビール付）

③和洋会席コース 9,500 円＋(A) ワンコイン 500 円＝10,000 円（乾杯用スパークリングワイン付）

※各プラン 20 名様よりご予約を承ります。※暴力団関係者の利用をお断りいたします。※飲酒後の運転はご遠慮ください。当ホテルのお米は全て国内産を使用しております。
※記載の料金にはすべて消費税・サービス料が含まれております。※写真はイメージです。※仕入れの状況などによりお料理が一部変更になる場合がございます。

ホテル **ミルパルク** HIROSHIMA

<http://www.mielparque.jp/hiroshima> 〒730-0011 広島市中区基町 6-36

■宴会予約直通

お気軽にお問い合わせください。

☎ 082-222-9867

秋の懇親会プラン

和洋会席コース 料理+飲み放題+会場使用料 (2時間制)
8,500円 9,500円 11,000円

8,500円メニュー

- 【アミューズ】 鯖スモークを広島レモンのクリームチーズと一緒に
バルサミコとジェノパソースで
カボチャのスープ
- 【オードブル】 鶏の炙り焼きと小海老をトマトの香味葱塩ソースで
スモークサーモンのテリーヌをカレー風味のアイヨリソースで
- 【お造り】 鯖の炙り重ね盛り マテ貝 妻物一式
- 【温物】 一人鍋 (茸鍋) 鶏牛蒡つみれ 長葱 焼豆腐 人参
- 【肉料理】 牛肉のグリエと鶏のガランティーヌ
- 【鉢肴】 こはだ黒酢メ 春菊 黄菊 銀杏
- 【お食事】 讃岐うどん 海老天
- 【デザート】 本日のデザート

9,500円メニュー

- 【アミューズ】 鯖スモークを広島レモンのクリームチーズと一緒に
バルサミコとジェノパソースで
カボチャのスープ
- 【オードブル】 鶏の炙り焼きと小海老をトマトの香味葱塩ソースで
スモークサーモンのテリーヌをカレー風味のアイヨリソースで
- 【お造り】 旬の白身 甘海老 妻物一式
- 【温物】 一人鍋 赤魚と茸の粕仕立て 有頭海老 焼豆腐 長葱
- 【肉料理】 牛ロース肉の網焼きと鶏のガランティーヌ
粒マスタードのソース
- 【鉢肴】 こはだ黒酢メ 春菊 黄菊 銀杏
- 【お食事】 一メサーモンの握り 出汁巻き玉子
- 【デザート】 本日のデザート

和洋ビュッフェコース 料理+飲み放題+会場使用料 (2時間制)
7,500円 8,500円 10,000円

7,500円メニュー一例

- 【冷製料理】
鶏の炙り焼きと小海老 トマトの香味葱塩ソース
スモークサーモンのテリーヌと鯖のスモーク
フロマージュ・ブレッド・乾き物
メランジェサラダ
本日のお刺身盛り合わせ
食べ頃フルーツの盛り合わせ
信州そば
- 【温製料理】
本日のお魚の香草焼き
豚肩ロース肉のポワレ BBQソース
鶏のガランティーヌと網焼きの盛り合わせ
牛肉の網焼き 和風卸ソース
焼き鳥参種盛り合わせ 鶏皮串 つくね串 葱間串
本日の揚げ物盛り合わせ 愛媛産かます竜田揚げ 舞茸 牛蒡 他
雪国舞茸天婦羅 牛蒡唐揚げ 獅子唐
本日の点心式種盛り合わせ

和洋卓盛りコース 料理+飲み放題+会場使用料 (2時間制)
7,500円 8,500円 10,000円

7,500円メニュー

- 【先附前菜】 秋刀魚の八幡巻き
小松菜の明太なめ茸和え 銀杏 松の実 丸十檸檬煮
- 【オードブル】 鶏の炙り焼きと小海老を焼き茄子と一緒に
トマトの香味葱塩ソースで
- 【オードブル】 鯖スモークを広島レモンのクリームチーズと一緒に
バルサミコとジェノパソースで
- 【お造り】 鯉の叩き 柚子醤油風味 フライドガーリック 妻物一式
- 【魚料理】 本日のお魚の香味焼き じゃが芋と茸のピューレを添えて
- 【肉料理】 鶏腿肉の網焼きとガランティーヌ 粒マスタードのソースで
- 【お食事】 信州そば 海老天
- 【デザート】 フルーツの盛り合わせ

8,500円メニュー

- 【先附前菜】 秋刀魚の八幡巻き
小松菜の明太なめ茸和え 銀杏 松の実 丸十檸檬煮
- 【オードブル】 鶏の炙り焼きと小海老を焼き茄子と一緒に
トマトの香味葱塩ソースで
- 【オードブル】 鯖スモークを広島レモンのクリームチーズと一緒に
バルサミコとジェノパソースで
- 【お造り】 本日のお刺身 式種盛り合わせ 妻物一式
- 【魚料理】 本日のお魚と茸とじゃが芋のグラタン仕立て
- 【肉料理】 豚ヒレ肉のローストとガランティーヌの盛り合わせ
- 【お食事】 冷たい讃岐うどん 椎茸甘煮 海老天 牛蒡唐揚げ
- 【デザート】 フルーツの盛り合わせ

フリードリンクA(スタンダード) 2時間

ビール/ワイン(赤・白)/焼酎(麦・芋)
ウイスキー/ハイボール/レモンサワー
ウーロン茶/オレンジジュース

フリードリンクB(カジュアル) 2時間

乾杯ビール(1人1本まで)/ワイン(赤・白)
ウイスキー/ハイボール/レモンサワー/カクテル5種
ウーロン茶/オレンジジュース/コーラ/ジンジャーエール
※上記オプションを2点追加の場合は+500円

ドリンク追加アイテム 1アイテム +¥300

- 日本酒 ■梅酒 ■カクテル(5種)
- ノンアルコールビール ■ノンアルコールカクテル(2種)
- コーラ・ジンジャーエール

※ご宴会が2時間を超える場合は、ドリンク、室料として
30分毎に、500円(税税込)を頂戴いたします

※花束の手配なども承ります。ご予算や数量など、お気軽にご相談ください ※ご宿泊のご利用も承ります。(料金は時期・曜日により変更します)
※コンベンションホール瑞雲をご利用の場合、別途音響照明費がかかります。

※記載の料金にはすべて消費税・サービス料が含まれております ※仕入れの状況などにより、お料理が一部変更になる場合がございます
※各プラン20名様よりご予約を承ります ※暴力団関係者の利用をお断りいたします ※飲酒後の運転はご遠慮ください ※当ホテルのお米はすべて国内産を使用しております

ホテル **メルパルク** HIROSHIMA

宴会予約直通

お気軽にお問い合わせください。

082-222-9867

http://www.melparque.jp/hiroshima 〒730-0011 広島市中区基町 6-36