

# 夏の懇親会プラン

2026 6/1(mon)▶8/31(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

オススメ



### 選べるワンコインでさらに充実！

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 **ミエルパルク** 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

# 夏の懇親会プラン

**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】 一夜干しのイカの網焼きをガスパチョスープで  
マグロの生ハムとアボガドとキュウリのタルタル仕立て  
ガーリックメルバトーストと一緒に
- 【オードブル】 枝豆とトウモロコシのキッシュをカレー風味のソースで  
鶏ムネ肉の真空調理をオクラとチリソースで
- 【お造り】 鱸の洗い サラダ仕立て
- 【冷蓋物】 冬瓜含め煮 枝豆柔寄せ
- 【肉料理】 牛肉と夏野菜の陶板焼き
- 【小鉢】 豆乳寄せ トマト仕立て
- 【お食事】 茶そば 焼き鱈
- 【デザート】 本日のデザート

## 9,500 円メニュー

- 【アミューズ】 一夜干しのイカの網焼きをガスパチョスープで  
マグロの生ハムとアボガドとキュウリのタルタル仕立て  
ガーリックメルバトーストと一緒に
- 【オードブル】 枝豆とトウモロコシのキッシュをカレー風味のソースで  
鶏ムネ肉の真空調理をオクラとチリソースで
- 【お造り】 旬の白身 鯖
- 【冷蓋物】 冬瓜含め煮 蛸柔煮
- 【肉料理】 牛リブロース肉と夏野菜の陶板焼き
- 【揚げ物】 鱈おかき揚げ、他
- 【お食事】 鱈の棒寿司
- 【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】  
鶏ムネ肉の真空調理をオクラとチリソースで  
枝豆とトウモロコシのキッシュ アイヨリソースで  
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 2 種盛り合わせ  
食べ頃フルーツの盛り合わせ  
本日の冷やし麺

- 【温製料理】  
本日のお魚のバジルペースト焼き バルサミコ風味  
豚肩ロース肉の肉味噌焼き  
鶏モモ肉のボワレ 夏野菜添え  
牛肉の網焼き 和風卸ソース  
焼き鳥 3 種盛り合わせ 鶏皮串 つくね串  
鱈の天婦羅梅風味 玉蜀黍天婦羅 他夏野菜  
本日の点心 3 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】 姫帆立と木耳のラー油風味  
海鮮蓮根ふんわり揚げ 鰻柳川真薯
- 【オードブル】 枝豆とトウモロコシのキッシュをカレー風味のソースで
- 【オードブル】 鶏ムネ肉の真空調理をオクラとチリソースで
- 【お造り】 はまち (白身) サラダ盛り 海老 野菜一式  
紫蘇風味ピリ辛ドレッシング
- 【魚料理】 本日のお魚のバジルオイル焼き バルサミコ風味
- 【肉料理】 豚肩ロース肉の肉味噌焼き チーズのフライを添えて
- 【お食事】 日本蕎麦
- 【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】 姫帆立と木耳のラー油風味  
海鮮蓮根ふんわり揚げ 鰻柳川真薯
- 【オードブル】 マグロの生ハムとアボガドとキュウリのタルタル仕立て  
ガーリックメルバトーストと一緒に
- 【オードブル】 鶏ムネ肉の真空調理をオクラとチリソースで
- 【お造り】 本日のお刺身 3 種盛り合わせ
- 【魚料理】 本日のお魚のバジルオイル焼き バルサミコ風味
- 【肉料理】 牛肉の網焼き 鶏とトウモロコシの豚バラ巻き
- 【お食事】 茶そば 玉蜀黍天婦羅
- 【デザート】 フルーツの盛り合わせ

### フリードリンクメニュー (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

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 (税サ込) 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 ※ご宿泊のご用命も承ります。(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 **MIELPARQUE** HIROSHIMA

宴会予約直通

お気軽にお問い合わせください

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

**082-222-9867**