

宴

Airport Hotel  
Banquet Plan



広島エアポートホテル



Forest Hills  
Garden

# 忘年会プラン

2024. 11 / 22 FRI. — 2025. 2 / 1 SAT.





# Premium Course

総料理長監修  
プレミアムコース

Plan A

※お一人様 **16,500円**

プランAご予約で  
**宿泊券**プレゼント!

【広島エアポートホテル】  
ファミリールーム宿泊券  
もしくは  
【フォレストヒルズ】  
2ベッドルームコテージ宿泊券

- ①広島サーモンのマリネと春菊風味のクスクス 自家製カッターチーズとキャビアを添えて ミニヨンパフェ仕立て
- ②東広島産 鹿もも肉のロースト “ジビエ カルパッチョ” グリーンマスタードマヨとバルサミコソース
- ③フィッシュストックのフランとキノコのポタージュ ロワイヤル
- ④フォアグラのクロケット ルビーポルト酒エッセンス
- ⑤甘鯛のボワレ 甲殻類の旨味 ブイヤベースソース リゾット添え 広島県産牡蠣のペーストを加えて “味変” でお召し上がりください
- ⑥黒毛和牛ロースのコンフィグリエ 香り高きトリュフ塩で、クリーミーマッシュポテトと季節野菜をご一緒に
- ⑦林檎のキャラメリゼ ガトー仕立て ココナッツのアイスクリーム
- ⑧ホテルオリジナルブレンドコーヒー 又は ホテルオリジナルブレンド和紅茶 ⑨バケット

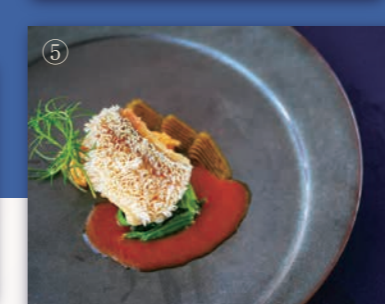


総料理長 大田 豊

昨年30周年を迎え、新たな1年目として初めて総料理長オリジナルフレンチコースを企画しました。広島県産食材の広島サーモンや牡蠣、新たな食材として総料理長の地元東広島産の鹿肉、メインとなる黒毛和牛、世界三大珍味と言われるフォアグラやキャビア、トリュフで構成されたコース料理です。オリジナルレシピから創り上げた料理は質、量共にご満足いただけるかと思えます。

### 総料理長のこだわりポイント

G7でも振る舞われた、広島サーモンを丁寧にマリネし小さなスクエアグラスに彩り良くパフェにした一品。隠し味にトマトフォンデュを忍ばせてます。



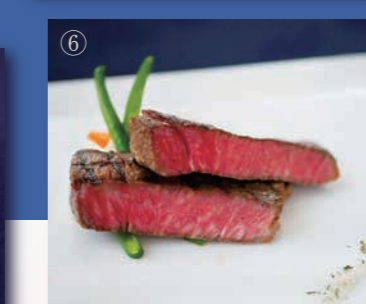
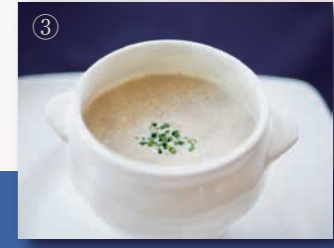
師匠のスペシャリテを、私なりにアレンジを加えた一品。衣を割ると中からトロ〜りフォアグラが出てきます。ワインのお供におすすめです。

何年も続けているブイヤベース。白身魚、蟹、香味野菜を煮込み、旨味を凝縮したソース。今回はこのソースで創ったリゾットを添え、牡蠣のペーストでコクをプラスしてお楽しみください。

初導入のジビエ。東広島産の鹿もも肉を低温で時間をかけてロースし、鮮やかでジューシーに仕上げ、鹿独特の臭みなく仕上げます。



主に瀬戸内鯛の旨味が創ったフランと私が好きなキノコのポタージュを合わせた海と山のコラボ料理です。



お肉に下味をつけて寝かせ、オリーブオイル、ローズマリー、ガーリックと共に低温でゆっくりと火入れをしております。仕上げに香ばしくグリエ。トリュフ、ローズマリー、ガーリックの香りと味を楽しめるメインとなっております。



タルトタタンは単純ですが難しいデザートです。素材選びから火入れ具合、ルーツをたどると失敗作が元と言われるスイーツですが、コースのメですので失敗作は出しません!

⑧ホテルオリジナルブレンドコーヒー 広島県の三次市にある ACORNS 自家焙煎珈琲によるホテルオリジナルのブレンドコーヒー。香り高く、深い味わいが特徴のこだわりの1杯です。

フレンチシェフが腕をふるう  
洋食卓盛りとデザート重視プラン

# Plan B

洋食卓盛り

※お一人様 **7,500円**  
+ドリンクプラン

お造りとお肉がそろう和洋満足プラン

# Plan C

和洋卓盛り

※お一人様 **7,500円**  
+ドリンクプラン

- ※ 生ハムとモッツアレラチーズのピンチョス 世羅産ベビーリーフの彩色サラダ レモンドレッシング
- ※ 炙りピンチョウマグロのカルパッチョ グリーンフレンチマスタードマヨ
- ※ ジャガイモとタラコのチーズココット焼き バケット添え
- ※ マダラのムニエル レモンクリームソース
- ※ 国産牛フィレ肉の低温ロティ カットステーキ 赤ワインソース 温野菜をご一緒に
- ※ キノコとベーコンのペンネ アラビアータ
- ※ 林檎のコンポート ムースタルト 栗のパウンドケーキ  
プチバナナアイスクリームとフルーツ2種
- ※ コーヒー 又は 紅茶



炙りピンチョウマグロのカルパッチョ  
グリーンフレンチマスタードマヨ

- ※ スモークチキンのメランジェサラダ イタリアンドレッシング
- ※ お造り三種盛り合わせ
- ※ 鶏もも肉とゴロゴロ野菜のオープン焼き トマトソース
- ※ デイルでマリネしたサーモンのヴァブール 香草バターソース
- ※ 牛ロース肉のグリエカットステーキ オニオンの和風ソース 温野菜をご一緒に
- ※ 海老カツの巻き寿司
- ※ 林檎のコンポート ムースタルト フルーツ2種盛り
- ※ コーヒー 又は 紅茶



牛ロース肉のグリエカットステーキ  
オニオンの和風ソース 温野菜をご一緒に



ボリューム重視のカジュアルプラン

# Plan D

## 洋食卓盛り

※お一人様 **5,500円**  
+ドリンクプラン



- ❖ シーフードの彩りメランジュサラダ 和風ドレッシング
- ❖ 若鶏の唐揚げ甘辛ソースとミニチーズドッグ
- ❖ サワラの野菜入りピカタ クラシクトマトソース
- ❖ 豚肩ロース肉のロティ カットステーキ 茸のクリームソース
- ❖ ベーコンとサツマイモのピラフ
- ❖ ほうじ茶のアイスクリームとフルーツ2種
- ❖ コーヒー 又は 紅茶

# Drink

お得な!

## 早期特典

9月30日(月)までのご予約で  
【条件】30名様以上・A~Cプラン限定



おせち  
プレゼント!

特撰1段1箱  
(19,800円相当)



乾杯酒  
プレゼント!

スパークリングワイン

### オプション

プラス2,000円で  
デザートビュッフェ  
に切り替えられます。



無料送迎  
バス付!!

**ドリンク ①**  
アルコール&ソフトドリンク  
しっかり楽しめるプラン **3,500円**  
(※セルフスタイルなら500円引き)

ビール/焼酎(芋・麦)/ウイスキー(ハイボール含む)/  
チューハイ(2種)/カクテル(2種)/ワイン(赤・白)/  
ソフトドリンク(オレンジジュース・ウーロン茶・コーラ・  
ジンジャーエール)  
ノンアルコールビール/ノンアルコールカクテル

地酒も楽しみたい方 **+500円**  
※事前に以下より3種お選びください。

- 選べる日本酒3市6種のフリードリンク
- 東広島市:賀茂鶴(上等酒180ml)/賀茂泉(朱泉180ml)/  
亀齢(上撰180ml)/白牡丹(上撰180ml)  
竹原市:誠鏡(上撰180ml)  
三原市:酔心(上撰180ml)

**ドリンク ②**  
ノンアルコールでも楽しめる  
フリードリンクプラン **2,000円**

ノンアルコールビール  
ノンアルコールカクテル(3種)  
ソフトドリンク/  
(オレンジジュース・ウーロン茶・コーラ・  
ジンジャーエール)



※ご予約は10名様~承ります。 ※お料理コースのみのプラン利用は不可。 ※上記料金は、いずれもお一人様の料金です。 ※ご利用時間は2時間とさせていただきます。  
※仕入れ状況により料理内容が変更となることがございますので、予めご了承ください。 ※各コースには消費税、サービス料が含まれております。 ※写真はイメージです。

ご予約・お問合せ▶▶▶ **Tel.0848-60-8190** 広島エアポートホテル 宴会予約まで

  
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

  
Forest Hills  
Garden  
〒729-0415 広島県三原市本郷町上北方 1361  
Tel:0848-60-8211 Fax:0848-60-8219

### ACCESS

- 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IC/本郷IC.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
- 駐車場:フォレストヒルズ78台完備・広島エアポートホテル111台完備

