

# コースメニュー



## 洋食コース ¥6,600

- ・アミューズ ・オードブル4種盛り合わせ ・本日のスープ
- ・お魚とお肉のメイン料理盛り合わせ ・デザート ・コーヒー ・パン



## 和洋コース ¥6,600

- ・前菜4種盛り合わせ ・牛ロース肉のポワレ ・茶碗蒸し
- ・天婦羅盛り合わせ ・味噌汁 ・ご飯 ・フルーツ



## 洋食コース ¥8,800

- ・アミューズ ・オードブル4種盛り合わせ ・季節のスープ
- ・真鯛とエビのポシェンシャンソンス
- ・牛ロース肉のポワレ ・デザート ・コーヒー ・パン



## 和洋コース ¥8,800

- ・鮮魚のカルパッチョ
- ・前菜4種盛り合わせ (プロシュートサラダ・広島牛のタキ子白子の唐揚げ ・ハモの梅肉ソース)
- ・牛ロース肉のポワレ ・茶碗蒸し ・天婦羅盛り合わせ ・ご飯 ・お吸い物 ・デザート ・コーヒー



## 洋食コース ¥11,000

- ・アミューズ3種盛り合わせ ・フォアグラのコンフィと鴨の塩蒸しミルフィーユ仕立て
- ・オードブル4種盛り合わせ ・季節のロワイヤル ・蝦夷アワビのソテー
- ・国産牛ヒレ肉のグリル トリュフマデラソース ・デザート ・コーヒー ・パン



## 和洋コース ¥11,000

- ・アミューズ3種盛り合わせ ・お造り盛り合わせ ・国産牛ヒレ肉のグリル トリュフマデラソース
- ・茶碗蒸し ・伊勢海老と季節野菜の天婦羅 ・ご飯 ・お吸い物 ・デザート ・コーヒー

※ご予算によって上記価格以上のメニューもご相談承ります。



3階 宴会場ボン・シェール (ご利用24名様~110名様)



2階 港食堂個室 (ご利用6名様~24名様)

## フリードリンク[2時間制]

¥2,200

- ・ビール ・ノンアルコールビール ・焼酎(麦・芋)
- ・ウイスキー ・ウーロン茶 ・オレンジジュース

¥2,750

- ・ビール ・ノンアルコールビール ・焼酎(麦・芋)
- ・ウイスキー ・日本酒 ・梅酒 ・ワイン ・コーラ
- ・ジンジャーエール ・ウーロン茶 ・オレンジジュース

- ご注意 ・表記価格は税金が含まれております。
- ・3階宴会場をご利用の場合は、別途10%サービス料を頂戴いたします。
  - ・料理数の変更については、10名様を超える場合は開催日7日前の正午まで、それより少数の場合は3日前の正午までにご連絡ください。
  - ・それ以降の変更は100%のお取消料を申し受けます。
  - ・ご提供は11:30~20:00までとなっております。
  - ・ご宴会時間は2時間とさせていただきます。
  - ・写真はすべてイメージです。仕入れ状況により内容に変更がある場合がございます。

## ブッフェメニュー

### メニュー例

魚介のカルパッチョ  
生ハムのシーザーサラダ  
鴨の塩蒸し  
イカチリマヨ和え  
ヤンニョムチキン  
コールミート盛り合わせ  
ブルスケッタ 2種  
白身魚の香草パン粉焼き  
若鶏のコンフィ  
豚のトマト煮  
揚げ物盛り合わせ  
ローストビーフ  
パスタ  
ピザ  
混ぜご飯  
フルーツ盛り合わせ  
プチケーキ  
コーヒー

※ブッフェは30名様から承ります。  
※5,500円～ご予算のご相談承ります。  
※大皿卓盛り形式も承ります。



お子様プレート ¥2,750

## ドリンクメニュー

### アルコール

ビール……………¥880  
焼酎(麦・芋)……………¥660  
ウイスキー……………¥660  
日本酒……………¥770  
梅酒……………¥770  
ワイン(赤・白)……………¥770

### ノンアルコール

ノンアルコールビール……………¥770  
ウーロン茶……………¥550  
ジンジャーエール……………¥550  
コーラ……………¥550  
オレンジジュース……………¥550  
コーヒー……………¥550

### ご予約・お問い合わせ

722-0036 尾道市東御所町9-1

**TEL.0848-24-0100**(宴会係まで)

ご予約受付時間/9:00~18:00 火~日曜日

FAX.0848-24-5525

Mail [b.food@ghh-ono.com](mailto:b.food@ghh-ono.com)

HP <https://ghh-ono.com>

ご宴会メニュー

グリーンヒルホテル尾道