



忘年会 2023-2024 新年会 ご予約受付中



宴会プラン 5,500円^{コース} (税込) / 6,600円^{コース} (税込) / 7,700円^{コース} (税込)

和洋卓盛り料理 5,500円税込

- ごろごろシーフードのサラダ仕立て
- コーンミートの盛合わせ 生ハムと生ベーコン
- やわらか豚のプレゼ
- 海老のフリッター スイートソース
- 若鶏の唐揚げ
- きのこの炊き込みご飯
- お吸い物
- 冷フルーツ盛合わせ

和洋卓盛り料理 6,600円税込

- 鱈の湯引き マスタードソース
- スモークサーモンとワカサギの エスカベッシュ
- メバルのポワレとパスタポモドーロ
- ビーフストロガノフ 根菜添え
- グリルチキンディアブル カボナータ
- シーフードフライの盛合わせ
- ちらし寿司
- 汁物
- ミニケーキとフルーツ盛合せ

和洋卓盛り料理 7,700円税込

- 前菜四種盛合せ
- 鮮魚の御造り
- 茄子田楽と鴨コースの真空調理
- 蒸し鶏と生ハムのサラダ仕立て くるみブレッド添え
- 牛肉のステーキきのこのソース ポテトフライ添え
- 仔牛のゴールドブルーと 海老のフリッターチリソース
- 握り寿司盛合せ ■味噌仕立ての汁物
- デザートと季節のフルーツ盛合せ

中国料理卓盛り料理 5,500円税込

- 卓盛り前菜四種盛り
- 白菜とエノキの煮込みスープ
- おすすめ飲茶二種盛り
- 若鶏の唐揚げと五目春巻き
- イカのチリソース煮
- 四川風麻婆豆腐
- 特製チャーハン
- 揚げ胡麻団子

中国料理卓盛り料理 6,600円税込

- 鯛の香港カルパッチョ
- ズワイ蟹肉入りフカヒレスープ
- 薬味たっぷり油淋鶏
- バナメイ海老のチリソース煮
- 蟹爪フライと五目春巻き
- 桂林特製 香港酢豚
- 特製チャーハン
- 冷たいデザートと揚げ胡麻団子

中国料理卓盛り料理 7,700円税込

- 焼き物入り広東風前菜盛合せ
- 鯛とサーモンの香港カルパッチョ
- ズワイ蟹肉入りフカヒレスープ
- 中国名菜北京ダックと蟹爪フライ
- 海老と鮑のあっさり強火炒め
- 国産牛ロースのオイスターソース炒め
- 野菜たっぷりのあんかけ炒飯
- 冷たいデザートと揚げ胡麻団子

◎ご予算に応じて別メニューをお作りすることもできます
◎無料送迎バス有り (台数に限りがあります。詳しくは宴会担当までご相談ください)



ソフトドリンク 飲み放題 お一人様 1,100円税込

●ウーロン茶 ●オレンジジュース ●コーラ

アルコール+ ソフトドリンク飲み放題 お一人様 2,200円税込

●ビール●ハイボール●焼酎●酎ハイ●日本酒●ノンアルコールビール
◎その他ワイン (赤・白)、シャンパンなどの販売もございます

ご予約
お問い合わせ

ホテル **サンシャイン青山**

☎671-2223 姫路市青山南4丁目7-29

TEL.079-276-1181(代)



冬の食材で

BBQ

海の幸、山の幸
美味しいお肉、温かい鍋
澄んだ空気の中で乾杯！

グランピング
フィールド

1 テーブル 8,800円税込

含まれるもの / 木炭 3kg 着火剤・網 1 枚※炭火の着火は係りがおこないます

BBQ
フィールド

大人 (中学生以上おひとり様) 1,650円税込

子供 (小学生以上おひとり様) 550円税 幼児 (3才以上おひとり様) 330円税

予約数が 4 名様以下の場合、1 テーブル 6,600円 (税込) ※別途入場料金は必要ありません。

【1部 / サンシャインタイム】11:00~15:00 【2部 / サンセットタイム】17:00~21:00

寒い季節といえば、やはり鍋！ 暖房の効いた室内で食べるのももちろんおいしいですが、屋外で食べる鍋は格別です。

3日前までの
要予約



本格ビーフシチュー (4~5人前) 6,600円税込



クラムチャウダー (2人前) 770円税込
(3人前) 1,155円税込



AOYAMA
BBQ FIELD
ホテルの庭・青空の下で楽しむバーベキュー

aoYAMA
グランピング
field



豚汁 (2人前) 880円税込
(3人前) 1,320円税込



鮭のちゃんちゃん焼き鍋 (4~5人前) 4,400円税込



小豆雑煮 (2人前) 660円税込
(3人前) 990円税込

幹事様必見！
飲んでも
安心

「宴会」プラン **ど宿泊特典**

要予約

無料
駐車場
完備！

お一人様

5,000円
(税込・朝食付き)



「路線バス」は
ホテル本館前スグ



安心してご宴会当日を
お過ごし頂く為に

大切なご宴会を承るにあたりまして
当ホテルではご宴会の準備からご宴
会当日に安全を届けるため衛生管理
対策、コロナウイルスの「飛沫感
染」「接触感染」の防止対策、
及び、密の回避対策に取り組んで
おります。