

ひろしま国際ホテル

<http://kokusai.gr.jp/>



中区立町 3-13
TEL082-248-2323
【営業時間】 9:00~23:00
【定休日】 なし

遇す

広島のお宿ホテルとして、昨年11月に50周年を迎えました。『和モダン』をテーマに改装したシックな宴会場は、企業の会合や総会から披露宴、同窓会まで、利用人数、目的に応じて幅広く使えます。今年で12回目となる人気の「夏祭り(7月24日~26日)」は、昭和にタイムスリップしたようなビアホールメニューや歌謡ショーが登場! 縁日コーナーなど盛りだくさんのイベントです。



オススメ
同窓会プラン 6,000円(税込)。料理だけでなく、集合写真撮影やプロジェクトスクリーンサービスなど幹事さんが喜ぶ特典付き!

瀬戸内味覚処 芸州本店

<http://kokusai.gr.jp/restaurant/geisyu/>



オススメ
穴子や小鰯、牡蠣(冬季限定)など、広島の名物がつまった「ひろしま御膳」3,780円(税込)。開業当初からの名物メニュー「芸州鍋」2,160円(税込)~もオススメ。

中区立町 3-13 ひろしま国際ホテル 2F
TEL082-248-2558
【営業時間】 昼 11:00~15:00 (L.O.14:30)
夜 17:00~22:30 (L.O.21:30)
17:00~21:30 (L.O.21:00) ※日・祝
【定休日】 12月31日、1月1日

もてなす

ホテル創業当時から営業。瀬戸内の新鮮な魚介や名越料理長自慢の自家栽培の野菜を使った、会席料理や鍋料理が評判です。店内には大小様々な個室があり、昼食や宴会だけでなく、慶弔、接待など様々なシーンで利用できます。慶弔の席については、しきたりなどをスタッフがフォロー。「料理長おまかせ会席」5,400円(税込)~は、お客様の要望に応じてメニューを考案してもらえます。



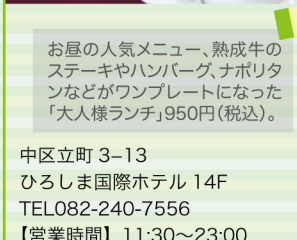
▲芸州鍋



▲料理長おまかせ会席

クルクル 空庭Bisとろ KURUKURU

<http://www.kokusai.gr.jp/kurukuru.html>



大人様ランチ

お昼の人気メニュー、熟成牛のステーキやハンバーグ、ナポリタンなどがワンプレートになった「大人様ランチ」950円(税込)。



転る

広島の風景を360度一望できる回転展望レストラン。カジュアルなスタイルで料理を楽しめます。旬な食材を使った創作前菜や当店で丁寧に熟成された牛ステーキなどが盛り込まれた10品4,500円(税込)と8品3,500円(税込)のパーティーコースは、充実した内容でリピーターが多いと評判(飲み放題付・要予約)。昼はこのコースがさらに1,000円割引! 女性に人気なのも頷けます!

中華海鮮薬膳 トンフォン

<http://www.kokusai.gr.jp/tongfong.html>



オススメ
「八珍炒麺(五目入りあんかけ焼きそば)」930円(税込)。薬膳スープ、食べるエステ「佛跳牆」が一皿750円(税込)は驚きです!

中区立町 3-13
ひろしま国際ホテル 1F
TEL082-240-0558
【営業時間】 昼 11:00~14:30 (L.O.14:00)
夜 17:30~21:30 (L.O.21:00)
【定休日】 木曜日

織りなす

広東料理の伝統を忠実に守りながらも、元就牛や瀬戸内の魚介など広島の食材を使ったメニューを考案したり、中華に合うワインをすすめたりと「モダンチャイニーズ」にこだわった海鮮薬膳料理を提供しています。日本の広東料理を牽引する1人である小堀料理長は、創業25周年企画として東京の上海料理の巨匠と「美食の饗宴」を開催するなど、新しい企画にも取り組んでいます。

八珍炒麺



佛跳牆

