

『2018 宴会・夏プラン』

(平成30年7月1日～平成30年9月30日)

ソフトドリンク・アルコール
飲み放題付！(120分)
プラスワンコイン(お一人様500円)で
ワイン赤・白飲み放題付！



卓盛り A コース (全7品)

【和食】 本日のお造り盛り合わせ
握り寿司と
巻き寿司盛り合わせ
ずんだ饅頭薄葛揚げ、
温泉添え

【洋食】 魚介のカクテルガスパチョソース
豚バラと夏野菜の辛口炒め
冷製ローストビーフ、
彩り野菜のトマトソース
31 アイスクリーム

お一人様 **7,500 円**
(税・サービス料込)



卓盛り B コース (全7品)

【和食】 おくらの海老真鱈揚げ、
季節の野菜天添え
ずんだ饅頭薄葛揚げ、
温泉添え
稲庭うどん、
とろとろオクラ船添え

【洋食】 ゆで豚のチョコレート風サラダ
舌平目のムニエル、オリーブソース
冷製ローストビーフ、
彩り野菜のトマトソース
31 アイスクリーム

お一人様 **6,500 円**
(税・サービス料込)



和洋会席コース (全11品)

【和食】 先付 山菜もずく
造り 季節のお魚四種盛り
薬物 ずんだ饅頭薄葛揚げ、
温泉添え

揚物 ふんわり枝豆焼つまれ
蒸物 茶碗蒸し
留物 桜炒仕立て
食事 枝豆ごはん
香の物 三種盛り

【洋食】 アミューズ三点盛り
牛ロースのグリル
玉葱たっぷりヴィネガーソース
31 アイスクリーム

お一人様 **8,500 円**
(税・サービス料込)

期間限定!! 選べる『夏得』プラン

平成30年7月1日(日)～9月30日(日)

カジュアルに、少人数向け

会場：創作ダイニングカメラア



お一人様
5,000 円
(税サ込)

お料理と
2時間飲み放題付!

中人数～個室貸切向け

会場：各種宴会場(和室・洋室)



お一人様
5,400 円
(税サ込)

2018 09 EVENT GUIDE

ウエディング情報

ドレス試着
挙式会場見学
ご案内!!



9/24(月・振休)

半年に1度のビッグウエディングフェア

◆婚料理食べ比べ無料試食会(ダイジェスト版)
◆模擬挙式 ◆新作ドレス試着会 ◆展示ブース等 全館貸し切っの一イベント
この日だけの**成約10大特典**もあり!

要予約・無料
11:00～17:00

毎週土・日・祝、相談会を実施しております。お気軽にお越し下さい。

テイクアウトフェア

**ホテルの味を
ご家庭で**

テイクアウトフェア開催

【期間】
9月 16日・17日
10月 13日・14日
【時間】11:00～14:00

シェフともお肉肉な
日本の味をホテルで、
ホテルの味をご家庭で、
ぜひお楽しみください。

和/洋/中 e.t.c. 30品以上のラインナップ!!

【お料理代】
2F クリスタル
お料理はバック詰めで
販売いたします。
【お持ち帰り】
¥324

国際ホテル宇部
TEL 0120-37-5931

デザートバイキング 2018

人気の企画を今秋も開催します!
今秋は2日間のみ開催! 各日150席限定です。
満席必至! ご予約はお早めに!

開催日 9月30日(日)・10月28日(日)
時間 12:00～14:00の内最大90分
最終入場 13:00

料金 大人 2,000 円(中学生以上)
小人 1,200 円(4歳～小学生)



詳しくはチラシ、WEBサイト等をご覧くださいませ。



国際ホテル宇部

0120-37-5931
http://www.khu.jp/

専制作ダイニング
Camellia
カメリア

西館 1F

0836-32-2323(代表)
<http://www.khu.jp/restaurant/camellia/>



営業時間: 6:30~22:00
ランチタイム: 11:30~14:30
ディナータイム: 17:00~22:00
(オーダーストップ: 料理は21:00, ドリンクは21:30)

日本料理
吉長
よしちょう

別館 1F

0836-32-2323(代表)
<http://www.khu.jp/restaurant/yoshicho/>



営業時間: 11:30~22:00
ランチタイム: 11:30~14:30
(料理オーダーストップ: 14:00)
ディナータイム: 17:30~22:00
(料理オーダーストップ: 個室 20:30, テーブル席 21:00)

旬
しゅん

本館 7F

0836-32-2323(代表)
<http://www.khu.jp/restaurant/shun/>



営業時間: 18:00~22:00
ディナータイム: 18:00~22:00
(オーダーストップ: 料理は20:30, ドリンクは21:30)
カウンター 10席
完全個室 6席あり 個室は別途使用料 5000円

Lunch ~ランチ~
11:30 ~ 14:30 (LO14:30)

全 17 種類のランチコースに、
サラダ・スープ・パン・ライス・
ドリンクバーが
バイキングで食べ放題！
人気の選替りランチは 1,512 円！
リーズナブル料金でお客様のお越しを
お待ちしております。

Dinner ~ディナー~
17:00 ~ 22:00 (LO21:00)

約 60 種類を招えるメニューを
500 円からご用意しております。
会社帰りにハレ感でご利用下さい！
ご家族、ご友人とのお食事に、
女子会や、お酒を愉しまれる方に！
貸切宴会のご予約を承っております
のでお気軽にお問い合わせ下さいませ。

9 月のおすすめプラン

こだわり 6 種の贅沢膳
お一人様 2,484 円(税込)
時間 [昼] 11:30 ~ 14:00 (LO)
お品書き 六種盛り合わせ、天麩羅、茶碗蒸し、
炊き込み御飯、香の物、汁、
デザート、麻胡

火曜日 30%OFF 適用できます

旬菜膳
お一人様 5,400 円
(税込・別途サービス料 10%)
時間 [昼] 11:30 ~ 14:00 (LO)
[夜] 17:30 ~ 20:30 (個室 LO)
21:00 (テーブル席 LO)
※お席は前日までの要予約

お品書き お料理 7 品+食事、汁、デザート
火曜日 30%OFF 適用できます

山口ふるさと膳
お一人様 3,240 円
(税込・別途サービス料 10%)
時間 [夜] 17:30 ~ 20:30 (個室 LO)
21:00 (テーブル席 LO)

お品書き 小鉢、ふぐ丼、瓦そば、汁、
香の物、デザート

火曜日 30%OFF 適用できます



鉄板焼 旬からのご案内

『旬コース』お一人様 11,880 円
・アワビ&フランス産伊勢海老、黒毛和牛サーロインorフィレ他全 12 品

『熟成肉コース』お一人様 11,880 円
・長崎県産活きメアナゴ、熟成黒毛和牛ロース肉のステーキ他全 11 品

『味巻きコース』お一人様 11,880 円
・黒毛和牛のリブロースで特選野菜を巻いた、味わい深い鉄板焼です。

『匠コース』お一人様 17,280 円 (個室 (8 日前))
・最高級和牛と新鮮な海の幸とフォアグラを堪能できる
当店最上級のコースです。

『記念日コース』二名様コース 32,400 円 (個室 (8 日前))
・活きアワビステーキ、活きオマールグリル、
黒毛和牛フィレ、黒毛和牛サーロイン他全 14 品

全てのコース料理でガーリックライス or 大葉とじゃこのだし茶漬けが選べます。
(一グループ単位でのご注文となります。)
ハンバーグコースお一人様 3,780 円、平日限定コースお一人様 5,400 円他コースあり
平日限定コース以外は火曜日 30%OFF 適用できます。別途サービス料 10% 頂きます。

夏の黒づくしブランドコース
長州「黒かしわ」とクラゲのサラダ仕立て、
鹿児島「六白黒豚」の旬菜巻き、
鹿児島「黒牛」サーロインの鉄板焼き、他全 11 品
期間: 7/1(日) ~ 9/30(日)
お一人様 11,880 円(税込・別途サービス料 10%)



7~9月の4大イベント

その① サマーパーティープラン
フリードリンク 2時間付
お一人様 5,000 円(税込)

その② イチオン夏ステーキ
大好評に代えて再登場!!
ランチタイムお一人様 1,800 円~(税込)
ディナータイムお一人様 3,300 円~(税込)

その③ メガジョッキフェア
生ビール 1L 1,080 円(税込)
メガハイボール 700ml 648 円(税込)

その④ 冷んやりスイーツ
かき氷、サマードリンク他
充実のラインナップ

期間: 7/1(日) ~ 9/30(日)

写真はメガジョッキフェア
のイメージです