

広島市内唯一の回転展望レストランでビアパーティー♪

KURUKURU

Summer Beer Party

夜景とビールで乾杯!!

全コース
2時間フリードリンク付

ビール・ワイン(赤・白)・ウイスキー
梅酒・焼酎・カクテル(23種類)
ソフトドリンクなど約40種類

6周年アニバーサリー

空庭サマービアコース

期間:2017.7.1sat~8.31thu

2名様より・前日までの要予約

お一人様

3,000円(税込) 6品

プラス500円で
スパークリングワイン
飲み放題!!

- フランスパンとドライベジタブルのチーズナッツディップ
- 浅利と海藻のさっぱりサラダ
- 牛挽肉と豆腐のスパイシーカレースープ仕立て
- ジューシーハンバーグと南仏風ハーブチキンの盛り合わせマトソース
- しっとりチキンを乗せたガーリック風味ネギピラフ
- 本日の気まぐれデザート

12F 個室2部屋完備!
最大16名様利用OK

夜のパーティー
6名様~ 3,500円より

旬の食材と熟成牛ステーキで
美味しいおもてなし

KURUKURUコース 9/30まで

お一人様 4,500円(税込) 10品

2時間フリードリンク付

- 本日の創作前菜 I
- 本日の創作前菜 II
- 本日の創作前菜 III
- ポークと太もやしの冷しゃぶ胡麻と山葵の香るソース
- ごぼうのマオン風サラダ仕立て
- ベーコンとじゃが芋のリヨン風チーズ焼き
- 白身魚と帆立のアーリオ・オーリオ エルヴドプロヴァンスの香り
- Bisとろkurukuruシェフオリジナル フライドチキン
- BisとろKURUKURUオリジナル 熟成牛ロース肉のステーキ 旨うまソース
- 牛めし ふわふわ卵のせ

月替わりメニューと
自慢の熟成牛ステーキのコース

Bisとろコース 9/30まで

お一人様 3,500円(税込) 8品

2時間フリードリンク付

- 本日の創作前菜 I
- 本日の創作前菜 II
- ヘルシーな豆腐と釜あげしらすのサラダ
- ナポリ風自家製パンのマルゲリータ
- 白身魚のポワレトマトソースの香り ナッツとレモンのソース
- Bisとろkurukuruシェフオリジナル フライドチキン
- BisとろKURUKURUオリジナル 熟成牛ロース肉のステーキ 旨うまソース
- 月替わりライス
〈7月のライス〉 荒挽牛肉で作る冷や茶 黒胡麻風味
〈8月のライス〉 柔らか和風チキンとガーリックライス 温泉玉子を乗せて
〈9月のライス〉 洋風豚めし

※写真はイメージです。 ※仕入れによりメニューが変更になる場合がございます。

OPTION

グレードアップでちょっと豪華に♪

+ 300円(税込)で「本日のデザート」を追加

+ 500円(税込)で「スパークリングワイン」を追加

+ 1,500円(税込)で、熟成牛ロース肉のステーキを

「A5ランク黒毛和牛
広島牛サーロインステーキ」
に変更



上記コース(2時間フリードリンク付)を、お得にご利用するなら!

お昼のご利用

お昼のパーティープラン

KURUKURUコース・Bisとろコース

通常価格より 1,000円割引!!

前日までの要予約
11:30~16:00までの間の2時間
(最終宴会開始時間 14:00)

17:00以降の女子会

夜の女子会限定!選べる特典

下記より1つお選びください。
(10名様以上の場合は、2つお選びください)

- ①シェフ特製デザート
- ②乾杯にスパークリングワイン(グラス)
- ③3時間フリードリンク

さらに どちらもお昼利用、10名様以上で3時間フリードリンク!(最終宴会開始時間13:00)