

西こじょう会会員の皆様へ



2025年7月27日

会長 早川 明良
行事委員長 神谷 佳弘
行事副委員長 古田 美千子

酷暑の折、皆様はいかがおすごしですか。
そこで『浩養園・生ビールで乾杯』はいかがでしょう。
下記をご参照の上ご参加くださいますようお願いいたします。

記

日 時 2025年9月26(金) 17時50分～19時50分

集合場所 浩養園 千種区千種2-24-10

(地下鉄桜通線 吹上駅6番出口より徒歩15分)

金 額 5,000円(税込み 120分飲み食べ放題)

申込締め切り日 2025年8月25日(月)

問い合わせ先 神谷佳弘(090-5607-1010)

※歩きに自信のない方は、地下鉄千種駅、JR千種駅4番出口からほど近い

マツモトキヨシ店舗前にお集まりください。

集合時間は、17時15分です。

ただし、8名までといたします。(お迎えの車の定員)

※10月予定のバーベキューの代替とさせていただきます。

----- キリトリ線 -----

参 加 申 込 書 (9月26日浩養園)

_____ ブロック _____ 期 _____ 氏名 _____

千種駅集合希望○⇒ ☐ _____ 電話番号 _____

【お 酒】

サッポロ生ビール黒ラベル・ウイスキー・焼酎（芋、麦）・日本酒（燗、冷）
ハイボール・ 焼酎ハイボール・ワイン（赤、白）・レモンサワー
ウーロン茶割・ノンアルコールビール

【ソフトドリンク】

ウーロン茶・メロンソーダ・ジンジャエール・オレンジジュース・コカコーラ
アップルジュース・山ぶどうジュース

食べ放題
buffet menu

宴 UTAGE
コース

豊富なお肉・海鮮からデザートまで、存分にお楽しみください！

buffet menu



※写真はイメージです。

肉・海鮮・野菜

- | | |
|-------|--|
| 牛肉 | ・牛カルビ ・牛ブルコギ ・牛角切り旨辛味噌 |
| 豚肉 | ・豚タン ・豚肩ロース ・豚キムチ
・旨塩豚カルビ ・豚カルビ ・豚旨辛味噌 |
| 鶏肉 | ・鶏もも ・鶏もも焼き鳥風 ・鶏せせり
・鶏ハラミ ・鶏もも旨辛味噌 |
| ラム | ・醤油ジンギスカン ・ラムタン ・ラムレバー |
| 内臓 | ・牛ホルモン ・牛レバー
・ラムハツ ・塩豚ホルモン ・塩豚キムチホルモン |
| シーフード | ・エビみそ焼き ・イカレモンベッパー焼き
・ホタテトマトバジル焼き |
| その他焼物 | ・ウインナー ・ベーコン ・チヂミ
・コーンバターホイル焼き ・ニンニクホイル焼き
・チーズフォンデュホイル |
| 焼き野菜 | ・キャベツ ・タマネギ ・ニンジン
・ピーマン ・コーン |

HOT FOOD

- ・ビーフシチュー ・照焼きチキン ・ポトフ ・カレー ・トンテキ
- ・角煮 ・どて煮 ・豚バラ大根 ・鯖みぞれ煮 ・肉じゃが ・筑前煮
- ・バエリア屋 ・ナポリタン ・焼きそば ・チキンライス
- ・唐揚げ ・ポテト ・タコ焼き ・串カツ ・えびパリ
- ・チュロス ・アメリカンドック
- ・肉シューマイ ・海老シューマイ ・翡翠ギョーザ
- ・中華ちまき ・肉まん



常時12品ご提供いたします。

※写真はイメージです。

COLD FOOD

- ・枝豆 ・キムチ
- ・ナムル ・サラダバー

常時10品ご提供いたします。



※写真はイメージです。

ライス・スープ各種



※写真はイメージです。

デザート

- ・ソフトクリーム ・ケーキ ・プリン
- など

常時8品ご提供いたします。

※写真はイメージです。

