KOBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL

開業30周年記念 PARTY PLAN

1日1組限定　涼味プラン

2025.7.1TUE - 9.30TUE

ホテル開業30周年を記念し、日本料理と洋食の両方を堪能していただける
コラボレーションメニューをご用意いたしました。
神戸の海を一望できる快適な空間で、涼しさを感じながら夏の味覚をお楽しみください。

プラン内容［お料理+会場使用料+有線マイク2本］

～匠～ HACO和

お一人様 ¥7,000

ランチ限定（11:00～15:00）
15名様～50名様のご利用となります

［HACO和 + 和仕立て または 洋仕立て］ ワンドリンク

洋食料理長と和食料理長、和洋の匠が奏でる逸品のご提供。
当ホテルにてご好評いただいていた「宝石箱」を
モチーフとしたHACO和と併せてお楽しみください。

～雅～

お一人様 ¥15,000

20名様以上でご利用ください

会席料理　または
ブッフェ料理［着席/立食］ ＋ フリードリンク6種

旧オリエンタルホテル『石庭』の伝統を受け継いだ和食料理長
による渾身の和食料理と洋食料理長による洗練された食材を
使用した創作料理をお楽しみください。

ご予算・ご人数に応じてプランを作成させていただくことも可能です。

※料金は税金・サービス料・室料込です　※ご利用時間は2時間とさせていただきます　※写真はイメージです

KOBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL
PARTY PLAN 2025

開業30周年記念 PARTY PLAN

［涼味プラン］プラン内容

下記プランからお選びください。

～匠～HACO和（ランチ限定） ¥7,000 HACO和 +［A:和仕立て または B:洋仕立て］ ウーロン茶 または オレンジジュース付

◆HACO和（A・B共通）
＜上段 和前菜3種＞ ・蛸山椒炙り ・夏野菜 美味出汁ゼリーほか
＜下段 オードブル＞ ・グジェールとリエット ・魚介のマリネ 人参のムース ・パテドカンパーニュ ・スモークサーモン プティサラダ

A ◆和仕立て

＜椀物＞ ・浅利真丈 清汁
＜焼物＞ ・淡路産鱧 オレンジ焼き
＜お食事＞ ・白ご飯
＜コーヒー＞

OPTION
●お一人様¥1,800追加でメイン料理を牛肉料理に変更できます
●お一人様¥1,000追加でお食事を寿司に変更できます

B ◆洋仕立て

＜スープ＞ ・冷製コーンスープ カニ身のサラダ
＜肉料理＞ ・鴨モモ肉のコンフィ 夏野菜のラグー 黒胡椒風味の赤ワインソース
＜パン＞
＜コーヒー＞

OPTION
●お一人様¥1,800追加で肉料理を牛肉に変更できます
●お一人様¥1,000追加でデザートをご用意できます

～雅～ ¥15,000 コース料理［会席料理］ または ブッフェ料理［着席／立食］ フリードリンク付

◆コース料理［会席料理］（一例）
＜先付＞ 水貝風 栄螺 鮑 海老 生雲丹 順才 ほか
＜前菜＞ 『石庭伝統』胡麻豆腐 冬瓜すり流し寄せ 淡路産鱸オレンジ焼
＜造り＞ 瀬戸内鱧焼き霜 鮪 文銭蛸
＜焼き物＞ 国産牛難波味噌焼き
＜強肴＞ 新生姜ひろうす 河内鴨治部煮
＜御飯物＞ 鯛茶漬け～『石庭』こだわりの出汁にて～
＜甘味＞ 青梅蜜煮 水物色々

◆ブッフェ料理［着席／立食］
・旬魚カルパッチョ シトロンマリネ ・瀬戸内海苔のフラン 雲丹の炙り ・オマール海老とムース ソースオロール ・オリエンタルサラダ
・冷製ローストポーク ・湯葉有馬煮など色々 夏の八寸仕立て・鰹藁焼き ・天丼～『石庭』特製 天だれにて～ ・鱧しゃぶ
・兵庫百日鶏のバロティーヌ フォワグラのパテ ・ビーフステーキ メリケンBBQソース ほか（約24種）

FREE DRINK 6種
●ビール ●ノンアルコールビール ●赤白ワイン ●ウイスキー ●焼酎 ●ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース コーラ・ジンジャーエール）

※旬の食材を使用しておりますので、料理内容を変更することがございます。 ※特に明記されていない料金は税金・サービス料・室料込です。
※詳しい料理内容についてはスタッフにおたずねください。 ※写真はイメージです。

KOBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL
神戸メリケンパークオリエンタルホテル 〒650-0042 神戸市中央区波止場町5-6
ご予約・お問合わせ／営業課（月～金 10:00～17:30 ※祝日を除く） TEL.078-325-8119 www.kobe-orientalhotel.co.jp