

KOBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL

YEAR END PARTY PLAN 2025

忘年会プラン

2025.11.4 TUE 12.31 WED

一年を振り返り、労をねぎらう「忘年会」。

大切な職場のメンバーや気の合う仲間との絆を深める時間を演出いたします。

ホテル料理長が提案するこだわりの料理と8種のフリードリンクをお付けしたプランをご用意しております。

プラン内容 [お料理+フリードリンク+会場使用料+有線マイク2本]

A プラン お一人様 ¥15,000

コース料理[フランス料理]または[会席料理] + プレミアムフリードリンク

+ 共通プラン特典

B プラン お一人様 ¥12,000

コース料理[フランス料理]またはブッフェ料理[着席/立食] + フリードリンク

+ 共通プラン特典

PREMIUM FREE DRINK 乾杯用スパークリングワイン付き、
プレミアムフリードリンク ビール・プレミアムビールとなります。

FREE DRINK
フリードリンク8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・カクテル[カシス・ジン・ウォッカ]
・ノンアルコールカクテル[ピーチ・ライチ]
・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]

C プラン お一人様 ¥10,000

ブッフェ料理[オンテールまたは着席/立食] + フリードリンク

+ 共通プラン特典

特典

下記よりいずれか1点お選びいただけます。

- 1 月～木曜日開催の場合のみプラン料金を500円OFF
- 2 乾杯用スパークリングワインプレゼント
- 3 ご利用時間延長 通常120分 > 150分

- 4 平日限定・シャトルバスでのお迎え半額サービス
(神戸・芦屋・西宮市内1日2組限定、30名様以上のみ)

人数特典

一定人数以上でお申し込みの方に、ホテル提案商品をプレゼント!

●50名様以上 15,000円相当 ●100名様以上 50,000円相当

YEAR END PARTY PLAN 2025

宴会場利用人数 20名様以上

[忘年会プラン] プラン内容

下記プランからお選びください。

PLAN A	コース料理[フランス料理]または[会席料理] お一人様 ¥15,000 (フリードリンク付)
	◆コース料理[フランス料理] ・バテドカンパーニュ スモークサーモンとプリニ ・マグロのタルタル カリフラワーのムース キャビアとホジソ ・シャンピニオンのポタージュ パルメザンチーズとトリュフのパイ ・旬魚のソテー 魚に合わせたソースで ・牛ホホ肉の赤ワイン煮込み キャロットビュレと冬野菜 ・チョコレートのムースとバニラアイスクリーム 季節のフルーツ添え ・コーヒー ・パン、バター ◆コース料理[会席料理] ・[前菜3種] 玉子豆腐 旬魚の焼き物 など ・[造り] 造り2種盛 あしらひ一式 ・[煮物椀] 時期のお椀 ・[焼き物] 牛肉の朴葉巻き ・[強肴] 時期の一品 ・[お食事] 鯛茶漬け ・[甘味] 季節の物を用いて
PLAN B	コース料理[フランス料理]またはブッフェ料理[着席/立食] お一人様 ¥12,000 (フリードリンク付)
	◆コース料理[フランス料理] ・サーモンマリネとアボカドのガトー仕立て 柚子の香り ・シャンピニオンのポタージュ パルメザンチーズとトリュフのパイ ・白身魚のソテー 魚に合わせたソースで ・牛ロース肉のグリル 赤ワインソース (熟成旨み加工牛使用) ・チョコレートとムースとバニラアイスクリーム ・コーヒー ・パン、バター ◆ブッフェ料理[着席/立食] ・スモークサーモンとブルグルのサラダ仕立て ・白身魚のオリエンタル風 ・オリーブとモッツァレラチーズのマリネ ・鶏胸肉の低温調理 ドライマトのヴィネグレット ・海老とアボカドのカナッペ ・コールミート各種 ・飲茶盛り合わせ ・小エビ入りマンハッタンピザ ・ホタテフリットと彩り野菜の卵白ソース ・鱈の香草蒸し サフランソース ・鶏モモ肉のフリカッセ ブロッコリーとカリフラワー ・豚肩ロース肉のグリル パルサミソース ・ビーフソテー メリケンBBQソース(熟成旨み加工牛) ・オリエンタルホテルの神戸ハイカレー(国産米使用) ・季節の麺物 ・デザートとフルーツ ・コーヒー
PLAN C	ブッフェ料理[オンテールまたは着席/立食] お一人様 ¥10,000 (フリードリンク付)
	◆ブッフェ料理[オンテール] ・スモークサーモンとブルグルのサラダ仕立て ・ほぐし鶏と春菊のクーリ 大根のサラダ ・カニと蕪のマリネ 甲殻類のヴィネグレット ・海老とアボカドのカナッペ ・海老と彩り野菜の卵白ソース ・白身魚のオリーブパン粉焼き 茸のフリカッセ ・若鶏のブレゼ ソースコニャック 季節野菜のソテー ・牛肉の赤ワイン煮込み ジャガイモのビュレ ・季節の御飯(国産米使用) ・季節の麺物 ・デザートとフルーツ ・コーヒー ◆ブッフェ料理[着席/立食] ・スモークサーモンとブルグルのサラダ仕立て ・ほぐし鶏と春菊のクーリ 大根のサラダ ・カニと蕪のマリネ 甲殻類のヴィネグレット ・カナッペ2種[トマトと海老のブルスケッタ/海老とアボカドのカナッペ] ・コールミート各種 ・飲茶盛り合わせ ・小エビ入りマンハッタンピザ ・フィッシュフライ タルタルソース ・白身魚のオリーブパン粉焼き キノコのフリカッセ ・若鶏のブレゼ ソースコニャック ・豚バラ肉のポトフ ルイユ添え ・牛肉のワイン煮込み マッシュポテト ・季節の御飯(国産米使用) ・季節の麺物 ・デザート ・コーヒー

OPTION

①送迎シャトルバス手配料金 ¥45,100 ※1日2台限定 ②お一人様¥700追加で、利用時間を30分延長可能

③お一人様¥2,000追加で、デザートにデザートブッフェに変更

※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。 ※20名様以上でご利用ください。 ※写真はイメージです。