

KOBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL

NEW YEAR PARTY PLAN 2026

新年会プラン

2026.1.5 MON **>>** 2.27 FRI

新しい年の始まりを華やかに祝う「新年会」。

会社やご家族のお集まりなど、大切なひとときを想い出深いものに。ホテル料理長が提案するフレンチはもちろん、本格的な和食会席もご用意。8種のフリードリンクとともにお楽しみください。

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 ¥14,000

[会席料理] + フリードリンク

+ 共通プラン特典

B プラン お一人様 ¥11,000

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

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[ビーチ・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 ¥9,000

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～木曜日のご利用はプラン料金を500円OFF
- 2 乾杯用ドリンク(スパークリングワインまたは日本酒)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

NEW YEAR PARTY PLAN 2026

宴会場利用人数 20名様以上

[新年会プラン]プラン内容

下記プランからお選びください。

PLAN A

[会席料理]

お一人様 ¥14,000 (フリードリンク付)

◆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 あしらいい式
- ・[煮物椀] 時期のお椀
- ・[焼き物] 牛肉葱味噌焼き
- ・[強肴] 時期の一品
- ・[お食事] 鯛茶漬
- ・[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buffet料理[着席/立食]

お一人様 ¥11,000 (フリードリンク付)

◆コース料理[フランス料理]

- ・ブリの炙りマリネ マイクロリーフのサラダ
- ・蕪のクリームスープ ベーコンとブラックペッパー
- ・鯛と海老ムース
- ・トマトとオリーブの温かいヴィネグレット
- ・牛ロース肉のグリル レフォールのソース (熟成旨み加工牛使用)
- ・レアチーズケーキとベリーのマリネ
- ・コーヒー ・パン、オリーブオイル

◆buffet料理[着席/立食]

- ・サーモンと魚介のサラダ仕立て
- ・合鴨ロースの網焼き 彩り野菜のラヴィゴットソース
- ・生ハムとチーズ デイル風味のヨーグルトソース
- ・コールミート各種 ・季節の野菜豆腐
- ・甲殻類のムースと蕪のサラダ マイクロリーフ
- ・豚肉の冷しゃぶ 胡麻ポン酢
- ・飲茶盛り合わせ ・ミートグラタン
- ・白身魚の香草パン粉焼き タブナードソース
- ・ボイル帆立貝とイカのフリット チリソース
- ・鶏肉のバロティエヌ キノコクリームソース ・豚の角煮
- ・ビーフソテー レフォールのソース(熟成旨み加工牛)
- ・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

PLAN C

buffet料理[オンテールまたは着席/立食]

お一人様 ¥9,000 (フリードリンク付)

◆buffet料理[オンテール]

- ・サーモンとレモンのサラダ仕立て
- ・生ハムとチーズ デイル風味のヨーグルトソース
- ・甲殻類のムースと蕪のサラダ マイクロリーフ
- ・卵とハムのベーグルサンド
- ・鱈のフリットと根菜 黒酢あんかけ
- ・白身魚の香草パン粉焼き タブナードソース
- ・ベーコンとハウレン草ソテー
- ・鶏肉のバロティエヌ キノコクリームソース
- ・蕪とレンコンのグリル
- ・豚バラ肉のトマト煮込み
- ・根菜のラグー ・季節の御飯 ・季節の麺物
- ・デザートとフルーツ ・コーヒー

◆buffet料理[着席/立食]

- ・サーモンとレモンのサラダ仕立て
- ・卵とハムのベーグルサンド
- ・小エビフリットのシェリービネガーマリネ
- ・甲殻類のムースと蕪のサラダ マイクロリーフ
- ・生ハムとチーズ デイル風味のヨーグルトソース
- ・飲茶盛り合わせ ・串揚げ 2種
- ・白身魚の香草パン粉焼き タブナードソース
- ・ボイル帆立貝とイカのフリット チリソース
- ・鶏肉のバロティエヌ キノコクリームソース
- ・豚バラ肉のトマト煮込み 根菜のラグー
- ・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buffetに変更
- ④お一人様¥400円追加で、buffet形式の料理メニューにて、季節の御飯をオリエンタルホテルの神戸ハイカレーに変更

※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。