

KOBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL

YEAR END PARTY PLAN 2026

忘年会プラン

2026.11.4 WED » 12.31 THU



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 プッフェ料理[着席/立食] + フリードリンク

+ 共通プラン特典

PREMIUM FREE DRINK

プレミアムフリードリンク

乾杯用スパークリングワイン付き、
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

プッフェ料理[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)

YEAR END PARTY PLAN 2026

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〕

- ・オマール海老のタルト
- ・マグロのタルタル 蕪のブランマンジェ
- ・キャビアと大根のサラダ
- ・淡路玉葱のポタージュ 生ハムとボワブル
- ・旬魚のソテー 魚に合わせたソースで
- ・牛肩ロース肉の赤ワイン煮込み ジャガイモのピューレ
- ・ベルギー産チョコレートソースのムース マスカルポーネクリームと苺
- ・コーヒーマン、バター

◆コース料理〔会席料理〕

- ・〔先付け〕蟹の玉蒸し 銀鮎 山葵
- ・〔前菜〕旬魚のお造り 時期の焼き魚など
- ・〔小吸い物〕季節野菜 すり流し
- ・〔焼き物〕牛肉葱味噌焼
- ・〔強肴〕時期の一品
- ・〔お食事〕焼き鯖寿司 一口蕎麦
- ・〔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〕

- ・サーモンと冬野菜のアスピック マイクロリーフのサラダ
- ・淡路玉葱のポタージュ 生ハムとボワブル
- ・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)
- ・チョコレートソースのムースとバニラアイスクリーム
- ・コーヒーマン
- ・パン、オリーブオイル

◆ブッフェ料理〔着席/立食〕全17品

- ・サーモンマリネとカッテージチーズのサラダ仕立て
- ・白身魚のエスカベッシュ オリエンタル風
- ・オリーブとモッツアレラチーズのマリネ
- ・鶏胸肉の低温調理 キノコのマリネ タブナードソース
- ・小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
- ・照り焼きチキンのマンハッタンピザ
- ・海老フリットと彩り野菜のチリソース
- ・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 粒マスタードソース
- ・ビーフソテー メリケンBBQソース(熟成旨み加工牛使用)
- ・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 ・コーヒーマン

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〕全12品

- ・スモークサーモンとカッテージチーズのサラダ仕立て
- ・ほぐし鶏とキノコのサラダ タブナードソース
- ・白身魚のエスカベッシュ オリエンタル風
- ・海老とアボカドのカナッペ
- ・海老と彩り野菜のチリソース
- ・白身魚の香草パン粉焼き ホワイトソース
- ・若鶏のフリカッセ 季節野菜のソテー
- ・牛肩ロース肉の赤ワイン煮込み ジャガイモのピューレ
- ・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 ・コーヒーマン

◆ブッフェ料理〔着席/立食〕約16品

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¥1,000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。

お見積り依頼はこちら



PDFでのハイパーリンク
二次元コードを
クリックしていただくと
自動的に遷移します