KOBE MERIKEN PARK
ORIENTAL HOTEL

日本料理　石庭　／　忘・新年会プラン　メニュー内容

プラン A　【会席 10 品】+【フリードリンク 6 種】+【個室料】　お一人様　10,000 円

■2018 年 11 月

前菜	秋刀魚レモン〆　胡桃黒糖煮　氷頭なますなど
煮物椀	蟹蕪蒸し菊花椀仕立て
凌ぎ	茶碗蒸し
造り	旬の造り三種盛り
焼物	和牛の炭火焼
揚物	時期の天麩羅三種
強肴	炭火で仕上げる鰤大根
御飯	寿司盛り合わせ
止め椀	赤出汁
デザート	季節のものを用いて

■2018 年 12 月

前菜	冬至南京豆腐　海鼠　氷頭なます　白菜と椎茸のお浸し　蟹酢　など
煮物椀	穴子真丈　初雪仕立て
凌ぎ	茶碗蒸し
造り	旬の造り三種盛り
焼物	和牛の炭火焼
揚物	時期の天麩羅三種
強肴	鱈と雲子酒蒸し　柚子味噌
御飯	寿司盛り合わせ
止め椀	赤出汁
デザート	季節のものを用いて

■2019 年 1 月

前菜	帆立から煮　黒豆　蟹と水菜お浸しなど
煮物椀	鰤一塩　丸大根　うぐいす菜　柚子
凌ぎ	茶碗蒸し
造り	旬の造り三種盛り
焼物	和牛の炭火焼
揚物	時期の天麩羅三種
強肴	菊菜饅頭　酒粕雪見仕立て
御飯	寿司盛り合わせ
止め椀	赤出汁
デザート	季節のものを用いて

■2019 年 2 月

前菜	長芋蒸し煮　つるのこ豆　菜の花スモークサーモン浸し　白魚玉〆など
煮物椀	鰆一塩　焼胡麻豆腐　梅人参　木の芽
凌ぎ	茶碗蒸し
造り	旬の造り三種盛り
焼物	和牛の炭火焼
揚物	時期の天麩羅三種
強肴	丸大根　鰯のつみれ　蕗　柚子味噌掛け
御飯	寿司盛り合わせ
止め椀	赤出汁
デザート	季節のものを用いて

○フリードリンク 6 種

ビール・日本酒・麦焼酎・芋焼酎・ウーロン茶・オレンジジュース

プラン B　【会席 10 品】+【フリードリンク 6 種】+【個室料】　お一人様　7,000 円

■2018 年 11 月

前菜	秋刀魚レモン〆　胡桃黒糖煮　氷頭なますなど
煮物椀	蟹蕪蒸し菊花椀仕立て
凌ぎ	茶碗蒸し
造り	旬の造り三種盛り
焼物	真名鰹西京焼　渋皮栗ブランデー煮など
揚物	時期の天麩羅三種
強肴	炭火で仕上げる鰤大根
御飯	土鍋で炊き上げる鮭御飯　香の物
止め椀	赤出汁
デザート	季節のものを用いて

■2018 年 12 月

前菜	冬至南京豆腐　海鼠　氷頭なます　白菜と椎茸のお浸し　蟹酢　など
煮物椀	穴子真丈　初雪仕立て
凌ぎ	茶碗蒸し
造り	旬の造り三種盛り
焼物	鰤の照り焼き　インカのめざめ　焼燕
揚物	時期の天麩羅三種
強肴	鱈と雲子酒蒸し　柚子味噌
御飯	土鍋で炊き上げる帆立御飯　香の物
止め椀	赤出汁
デザート	季節のものを用いて

■2019 年 1 月

前菜	帆立から煮　黒豆　蟹と水菜お浸しなど
煮物椀	鰤一塩　丸大根　うぐいす菜　柚子
凌ぎ	茶碗蒸し
造り	旬の造り三種盛り
焼物	鱈と雲子炭火焼　ホワイトアスパラ酢漬け　金柑蜜煮
揚物	時期の天麩羅三種
強肴	菊菜饅頭　酒粕雪見仕立て
御飯	土鍋で炊き上げる鯛御飯　香の物
止め椀	赤出汁
デザート	季節のものを用いて

■2019 年 2 月

前菜	長芋蒸し煮　つるのこ豆　菜の花スモークサーモン浸し　白魚玉〆など
煮物椀	鰆一塩　焼胡麻豆腐　梅人参　木の芽
凌ぎ	茶碗蒸し
造り	旬の造り三種盛り
焼物	河豚の柚庵焼　焼筍　菜の花
揚物	時期の天麩羅三種
強肴	丸大根　鰯のつみれ　蕗　柚子味噌掛け
御飯	土鍋で炊き上げる浅利御飯　香の物
止め椀	赤出汁
デザート	季節のものを用いて

○フリードリンク 6 種

ビール・日本酒・麦焼酎・芋焼酎・ウーロン茶・オレンジジュース

日本料理　石庭　／　忘・新年会プラン　メニュー内容

KOBE MERIKEN PARK
ORIENTAL HOTEL

プラン C 【会席 8 品】+【ワンドリンク】+【個室料】　お一人様　5,000 円＜ランチのみ＞

■2018 年 11 月
前菜　秋刀魚レモン〆　胡桃黒糖煮　氷頭なますなど
凌ぎ　茶碗蒸し
造り　旬の造り三種盛り
焼物　真名鰹西京焼　渋皮栗ブランデー煮など
強肴　炭火で仕上げる鰤大根
御飯　土鍋で焚き上げる鮭御飯　香の物
止め椀　赤出汁
デザート　季節のものを用いて

■2018 年 12 月
前菜　冬至南京豆腐　海鼠　氷頭なます　白菜と椎茸のお浸し　蟹酢　など
凌ぎ　茶碗蒸し
造り　旬の造り三種盛り
焼物　鰤の照り焼き　インカのめざめ　焼蕪
強肴　鱈と雲子酒蒸し　柚子味噌
御飯　土鍋で炊き上げる帆立御飯　香の物
止め椀　赤出汁
デザート　季節のものを用いて

■2019 年 1 月
前菜　帆立から煮　黒豆　蟹と水菜お浸しなど
凌ぎ　茶碗蒸し
造り　旬の造り三種盛り
焼物　鱈と雲子炭火焼　ホワイトアスパラ酢漬け　金柑蜜煮
強肴　菊菜饅頭　酒粕雪見仕立て
御飯　土鍋で炊き上げる鯛御飯　香の物
止め椀　赤出汁
デザート　季節のものを用いて

■2019 年 2 月
前菜　長芋蒸し煮　つるのこ豆　菜の花スモークサーモン浸し　白魚玉〆など
凌ぎ　茶碗蒸し
造り　旬の造り三種盛り
焼物　河豚の柚庵焼　焼筍　菜の花
強肴　丸大根　鰯のつみれ　蕗　柚子味噌掛け
御飯　土鍋で炊き上げる浅利御飯　香の物
止め椀　赤出汁
デザート　季節のものを用いて

○ワンドリンク　※下記から 1 つお選びください。
ビール・ノンアルコールカクテル・ウーロン茶

◆特典
【WEB 予約特典】ホテル公式サイトからのご予約の場合、1 予約につき、館内レストランでご利用いただける 10%OFF チケット（6 枚綴り）をプレゼント
【早期特典】11 月中・10 名以上のご予約で 1 名様無料！
【幹事特典】20 名様以上のご予約で 1 名様無料！
【個室無料】レストランの個室料が無料に！
【ディナータイムは集めてお得！】40 名様以上で“本醸造酒”を“吟醸酒”へグレードアップ！

※表示価格は税金・サービス料込み、お 1 人様料金でございます。
※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。
※個室の利用人数は、6 名様から 24 名様迄でございます。40 名様から 60 名様はホールを貸切利用いただけます。
※他の割引・特典との併用はいたしかねます。
※要予約。ご予約は前日の 21:00 まで承ります。
※グループ全員でのご注文をお願いいたします。
※写真はイメージでございます。
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前に係員にお申し付けください。