KOBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL PARTY PLAN 2022

KOBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL

MERIKEN PARTY PLAN

メリケンパーティープラン

2022.1.1 SAT 》 12.31 SAT

目の前に海と空が広がり、周囲270度を海に囲まれた神戸のリゾートホテル。
神戸らしい眺望が楽しめる空間で、ホテル総料理長が遊び心と
アレンジを利かせたパーティを彩る華やかな料理や多彩なフリードリンクをお楽しみください。

プラン内容［お料理+フリードリンク+会場使用料］

A PREMIUM PLAN
プレミアムプラン ¥13,000

コース料理［フランス料理］
または会席料理［日本料理］
＋
乾杯用スパークリングワイン
＆フリードリンク9種

B DELUXE PLAN
デラックスプラン ¥11,000

コース料理［フランス料理］
またはブッフェ料理［オンテーブル
ブッフェまたは着席/立食ブッフェ］
＋
フリードリンク8種

C STANDARD PLAN
スタンダードプラン ¥9,000

ブッフェ料理［オンテーブルブッフェ
または着席/立食ブッフェ］
＋
フリードリンク8種

D LUNCH PLAN
平日限定ランチプラン ¥7,000

ブッフェ料理［オンテーブルブッフェ
または着席/立食ブッフェ］
＋
フリードリンク8種

※料金は税金・サービス料・室料込です　※20名様以上でご利用ください　※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 2022

MERIKEN PARTY PLAN

［メリケンパーティープラン］プラン内容 2時間制

下記プランからお選びください。

プレミアムプラン ¥13,000 コース料理［フランス料理］ または 会席料理［日本料理］

◆コース料理［フランス料理］

・淡路産玉葱のフラン、蟹と魚介のサラダ仕立て レモンソース添え ・フォアグラと鴨胸肉の西京味噌焼き ・マッシュルームのクリームスープ パイ包み焼き
・鯛のポワレ 季節野菜のロースト 浅利貝のソースとともに ・牛フィレ肉のステーキ ベアルネーズソース添え ・ガトーキャラメル フルーツ添え ・コーヒー ・パン、バター

◆会席料理［日本料理］

［先付］季節の逸品 ［煮物椀］季節の椀種 ［造り］三種盛り あしらい一式 ［焼物］牛フィレ肉 ロースト仕立て 添え野菜 ［揚物］季節ものを用いて ［焚合］時季の焚き合せ
［御飯］季節の御飯 汁物 ［甘味］林檎の白ワインコンポート 求肥包みのバニラアイスクリーム添え

デラックスプラン ¥11,000 コース料理［フランス料理］ または ブッフェ料理［オンテーブルブッフェまたは着席／立食ブッフェ］

◆コース料理［フランス料理］

・播州百日鶏もも肉のローストと彩り野菜のマリネ オリーブ風味 ・サーモンと茸のパイ包み焼き 白ワインソース ・季節野菜のクリームスープ
・白身魚とナッツのロースト 季節野菜のブレゼ添え ・牛ロース肉のロースト ミートクロケット添え ラズベリーソース ・ジャスミン、パンナコッタ フルーツ添え
・コーヒー ・パン、バター

◆ブッフェ料理［オンテーブルブッフェ］ 全13品

・ブロッコリーと烏賊、ドライイチジクのセサミ風味 トマトのバジルクリームソース ・焼き葱とローストチキンのバルサミコヴィネガー じゃが芋のミモザサラダ
・クラゲと彩り野菜の和え物 ・胡瓜の甘酢漬け ・豚ロースと彩り野菜の黒酢酢豚 ・おつまみピッツァ ・白身魚の スパイス焼き 彩り野菜のオーブン焼き
・豚肩ロース肉のブルーベリー風味のバルサミコソース パングラタン ・ビーフステーキ 和風ソース ポテトのローストと茸のソテー ・あたたかい蕎麦 ・桶寿司（国産米使用）
・デザートとフルーツ ・コーヒー

◆ブッフェ料理［着席／立食ブッフェ］ 全20品

・スモークサーモンとトマトのジンジャードレッシング ・キャベツと帆立貝のグレープフルーツ風味 ・蒸し鶏とルッコラのパルメザンチーズ
・生ハム、ブロッコリー、卵の粒マスタード風味 ・蒸し鶏の冷製 葱生姜ソース ・胡瓜の甘酢漬け ・ブロッコリーと青梗菜のスープボイル 干し貝柱あん ・おつまみピッツァ
・蒸し焼売のピーナッツソース ・スチーム帆立貝のソテープロバンス風 ・白身魚、トマト茄子のティアン タイム風味 ・鶏もも肉のココナッツソース
・豚肩ロース肉のブレゼ、ロティー赤ワイン 味噌ソース ・ビーフステーキ 和風ソース ・オリエンタルホテル ビーフカレー ・ライス ・あたたかい蕎麦 ・桶寿司（国産米使用）
・デザートとフルーツ ・コーヒー

スタンダードプラン ¥9,000 ブッフェ料理［オンテーブルブッフェまたは着席／立食ブッフェ］

◆ブッフェ料理［オンテーブルブッフェ］ 全11品

・スモークサーモンとキャベツのクスクス仕立て メスクラン ・ブロッコリーと烏賊、ドライイチジクのセサミ風味 トマトのバジルクリームソース
・ローストビーフ、アボカド、グレープフルーツ、トマト、彩り野菜のヴィネガー風味 バケット ・白身魚のポワレ グリーンソース 季節野菜の蒸し焼き
・帆立貝とほうれん草のスパイスマヨネーズ焼き 野菜のフリット ・豚肩ロース肉のブレゼ、ロティー 赤ワイン味噌ソース 大根の赤ワインヴィネガー風味
・ビーフソテー ペッパーソース（熟成旨み加工牛） パリミジャーノ風味のじゃが芋のソテー ・あたたかい蕎麦 ・桶寿司(国産米使用） ・デザートとフルーツ ・コーヒー

◆ブッフェ料理［着席／立食ブッフェ］ 全19品

・烏賊と焼き胡桃のマヨネーズ和え ・小海老と彩り野菜のマンゴートマトソース ・スモークサーモンとキャベツのクスクス仕立て ・ローストチキンとじゃが芋のミモザ風
・カサレッチと魚介の香草ソース和え ・カリーブルストのバケット ・おつまみピッツァ ・蒸し焼売のピーナッツソース ・トーフとコーンビーフのグラタン仕立て
・スチーム帆立貝のソテープロバンス風 ・白身魚、トマト茄子のティアン タイムの香り ・鶏もも肉のココナッツソース ・ポークカツレツ バジルチーズ風味
・ビーフソテー 粒マスタード風味（熟成旨み加工牛） ・魚介のピラフ トマト風味 ・あたたかい蕎麦 ・桶寿司(国産米使用） ・デザートとフルーツ ・コーヒー

平日限定ランチプラン ¥7,000 ブッフェ料理［オンテーブルブッフェまたは着席／立食ブッフェ］

◆ブッフェ料理［オンテーブルブッフェまたは着席／立食ブッフェ］ 全14品

・生ハム、ブロッコリー、卵の粒マスタード風味 ・スモークサーモン、トマト、茄子のかぼすドレッシング ・ソーセージとブロッコリーのマヨネーズ和え ・バケット
・白身魚のアンチョビクリームソース ・トーフナゲットのマスタード風味 ・野菜のフライ ・鶏もも肉のポテトチーズ焼き
・豚肩ロース肉のブレゼ、ロティー 八丁味噌ハニーソース ・パリミジャーノ風味のじゃが芋のソテー ・お漬物ピラフ ・あたたかい蕎麦 ・デザート ・コーヒー

FREE DRINK

プレミアムプラン	デラックスプラン / スタンダードプラン / 平日限定ランチプラン
乾杯用スパークリングワイン＋フリードリンク9種	フリードリンク8種
乾杯用スパークリングワイン・プレミアムビール・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）・日本酒（冷酒除く）・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・グレープフルーツジュース・コーラ・ジンジャーエール）	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・グレープフルーツジュース・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。

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～土 10：00～18：30） TEL.078-325-8119 www.kobe-orientalhotel.co.jp