

プラン内容 [お料理+フリードリンク+会場使用料]

宴会場 2時間30分 ご利用

A PLAN

¥15,000



コース料理 [フランス料理] または[和洋折衷料理]





▼ フリードリンク 8種



BPLAN

¥11,000



ブッフェ料理 [オンテーブル ブッフェ 和洋折衷料理]





フリードリンク 8種



C PLAN

¥9,000



ブッフェ料理 [オンテーブル ブッフェ 洋食]





▼ フリードリンク 8種

FREE DRINK MENU フリードリンク(全8種)

- ●ビール ●赤白ワイン
- ●ノンアルコールビール
- ●ノンアルコールカクテル

- ●焼酎
- ウイスキー ●カクテル
- ●ソフトドリンク6種



■■ 共通プラン特典

通常2時間ご利用のところ 2時間30分利用可能



- スクリーン・プロジェクターサービス ※音声ライン含む (1日2組限定)
- ●贈呈用花束プレゼント (15名様につき¥5,000相当を1つ)
- ●乾杯用スパークリングワインサービス 又は "灘の酒"日本酒をフリードリンクに追加





WELCOME & FAREWELL PARTY PLAN 2024

「歓送迎会プラン]プラン内容 2時間30分制

下記プランからお選びください。

Α

Aプラン お一人様 ± 15.000 コース料理「フランス料理」または「和洋折衷料理] / フリードリンク付

- ◆コース料理「フランス料理]
- ・蛍烏賊のフラン 貝出汁ソース
- ・サーモンの炙りと季節野菜のクルディテ
- ・小玉葱の丸ごとスープ
- ・白身魚のポワレ アンチョビのソース 豆のソテー
- ・牛フィレ肉のローストビーフ 粒マスタード風味のジューソース
- · 桜 · 桜 · 桜 (桜のムース・桜のアイス・桜のもち)
- · ¬ ٢ -
- ・パン・バター

- ◆コース料理「和洋折衷料理]
- ・鯛 鮪 ホタテ あしらい一式
- ・季節野菜のムースと魚介 香草ソース
- ・白身魚の温製エスカベッシュ 香味野菜添え
- ・牛フィレ肉のローストとポテトのケース ポルト酒のソース
- ·桜海老御飯
- ・抹茶のガトーやわらびもちなど(季節により変更)
- · ¬ ٢ -

PLAN В

Bプラン お一人様 \times 11.000 ブッフェ料理 [オンテーブルブッフェ(和洋折衷料理)] / フリードリンク付

- ・季節の一品
- ・お造り3種盛り合わせ あしらい一式
- ・ローストビーフとイベリコ豚のブリオッシュ キャロットラペ添え
- ・小海老のフリット チリソース 芽キャベツのアヒージョ
- ・白身魚の香草蒸し 旬の野菜のブレゼ

- ・鶏肉のグリル ガストリックソース ラタトゥイユ添え
- ・ビーフソテー 和風ソース(熟成旨み加工牛) スパイシーポテト
- ・季節の御飯物・赤出汁・お新香
- ・デザート
- ・コーヒー

PLAN

Cプラン お一人様 ¥ 9.000 ブッフェ料理 [オンテーブルブッフェ (洋食)] / フリードリンク付

- ・スモークサーモンとカッテージチーズ グレープフルーツのサラダ
- ・白身魚のフリット 旬の野菜のマリネ 柑橘風味
- ・チョップドハムと花野菜の粒マスタード風味
- ・スチーム帆立貝の香草バター焼き ペンネ トマトソース
- ・スズキのロースト 甘酢ソース 彩り野菜

- ・鶏肉のルーロ ディアブル風 季節野菜のロースト
- ・豚肩ロース肉のブレゼ 和風ソース クリームポテト添え
- 神戸メリケンパークオリエンタルホテルの オリジナルカレー(国産米使用)
- ・デザート
- ・コーヒー

FREE DRINK MENU フリードリンクメニュー 全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(麦・芋)●カクテル(カシス・ジン・ウォッカ)●ノンアルコールカクテ ル(ライチ・ピーチ) ●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)

OPTION オプション

- ●お一人様¥2,000追加でデザートブッフェに変更可能
- ●お1人様¥700追加で、30分延長可能(フリードリンク含む)
- お一人様¥1.800追加で、肉料理を実演に変更可能
- 贈答品 ¥1,650~、贈呈用花束 ¥3,300にてご用意可能

※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。 ※15名様以上でご利用ください。 ※写真はイメージです。



