



"NEW YEAR 2024"

KOBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL PARTY PLAN

新年会プラン 2024.1.4 - 2.29

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、大切なひとときを思い出深いものに。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楽しみください。

PLAN

A

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)または(会席料理)よりお選びください。

PLAN

B

お一人様 ¥10,000 (フリードリンク付)

コース料理(フランス料理)、またはbuffet料理(立食)よりお選びください。

PLAN

C

お一人様 ¥8,000 (フリードリンク付)

buffet料理(オンテールまたは立食)

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・グレープフルーツジュース・アップルジュース・コーラ・ジンジャーエール]

特典

下記よりいずれか1点お選びいただけます。

1 平日限定・シャトルバスでのお迎えサービス
(神戸・芦屋・西宮市内1日2組限定、30名様以上のみ)

2 ご利用時間延長
通常120分 > 150分

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

"NEW YEAR 2024"

宴会場利用人数

15名様以上

[新年会プラン]プラン内容

PLAN
A

コース料理 [フランス料理] または [会席料理]

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]

- ・マスカルポーネ 帆立 グレープフルーツ
- ・サーモンのレアグリル レムラードソース
- ・シャンピニヨンのクリームスープ
- ・鱈のモンブラン仕立て マスタード風味
- ・牛フィレ肉のローストと大根のコンソメ煮
赤ワインのソース
- ・ショコラロールケーキとオレンジのコンポート
- ・コーヒー ・パン・バター

◆コース料理 [会席料理]

- ・[先付け] 野菜豆腐
- ・[小八寸] 季節の八寸盛り合わせ
- ・[造り] 3種盛り あしらい一式
- ・[焼き物] 季節の焼き魚
- ・[合肴] 季節の物を用いて
- ・[強肴] 時期の一品
- ・[お食事] 鯛茶漬け ・[香の物] 2種
- ・[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 (立食)]

お一人様 ¥10,000 (フリードリンク付)

◆コース料理 [フランス料理]

- ・生ハム 蕪 バルサミコ
- ・サーモンのリエット 旬の野菜のクルディテ
- ・淡路玉葱のクリームスープ
- ・白身魚のコロカン仕立て ピストゥーソース
- ・牛ロース肉のロースト (熟成旨み加工牛使用)
粒マスタードのジュース
- ・ガトーショコラと季節のフルーツ
- ・コーヒー ・パン・バター

◆ブッフェ料理 [立食]

- ・旬魚のカルパッチョ エシャロットのソース ・鶏肉の低温調理 花椒風味
- ・スモークサーモンと蕪のタブレ ・シーフードとキノコ、りんごのサラダ
- ・ピンチョス3種 ・飲茶盛り合わせ ・和ッシェパルマンティエ
- ・鱈のフリット ハーブソース ・ポイル帆立貝のトマトオリーブ焼き
- ・鶏肉のルーロと季節野菜のオープン焼き ・ポークブレゼと根菜のポトフ
- ・ビーフステーキ 和風ソース (熟成旨み加工牛)
- ・メリケンパークオリエンタルホテルのビーフカレー (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

ブッフェ料理 [オンテールまたは立食ブッフェ]

お一人様 ¥8,000 (フリードリンク付)

◆ブッフェ料理 [オンテール]

- ・スモークサーモンと蕪のタブレ
- ・チョップドハムとさつま芋とレーズンのサラダ
- ・玉子とチーズのブルスケッタ
- ・蒸し鶏と海藻のサラダ
- ・白身魚とほうれん草のグラタン
- ・スチーム帆立貝とムキエビのピストゥーソース いろいろキノ
コのソテー
- ・鶏肉のフリットとゴロゴロ野菜の甘酢あん
- ・ポークブレゼのポテトチーズ焼き 根菜のブイヨン煮
- ・牛肉と牛蒡のピラフ (国産米使用)
- ・季節の麺物 ・デザートとフルーツ ・コーヒー

◆ブッフェ料理 [立食]

- ・スモークサーモンと蕪のタブレ
- ・チョップドハムとさつま芋とレーズンのサラダ
- ・玉子とチーズのブルスケッタ ・蒸し鶏と海藻のサラダ
- ・ピンチョス2種 ・飲茶盛り合わせ
- ・和ッシェパルマンティエ ・白身魚のトマトチーズ焼き
- ・スチーム帆立貝とムキエビのピストゥーソース
- ・鶏肉のフリットとゴロゴロ野菜の甘酢あん
- ・ポークブレゼのポテトチーズ焼き キャロットヴィッシー
- ・牛ひき肉と牛蒡のピラフ (国産米使用)
- ・季節の麺物 ・デザート ・コーヒー

OPTION

オプション

- ①お1人様 ¥500 (税・サ込) 追加で、利用時間を30分延長可能
- ②お1人様 ¥1,500 (税・サ込) 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。 ※15名様以上でご利用ください。 ※写真はイメージです。