



KOBE MERIKEN PARK
ORIENTAL HOTEL
PARTY PLAN
2024

KOBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL

GRADUATION PARTY PLAN

謝年会プラン

2024.2.1^{THU} » 3.31^{SUN}

神戸港の眩い景色や煌びやかな夜景を眺めながら、お世話になった方々とともに過ごす限定プラン。
開放感のあるバルコニー付きの宴会場などで、充実したお料理やデザートを楽しむ唯一無二の時間をご提案いたします。
日頃なかなか伝えられない感謝の気持ちを込めた、ずっと思い出に残る素敵なひとときをどうぞ。

プラン内容 [お料理+フリードリンク+会場使用料]



プラン

2時間30分制

¥9,500



buffet料理 [着席/立食buffet]



フリードリンク



プラン

2時間制

¥8,000



buffet料理 [着席/立食buffet]



フリードリンク

Check Point!

- 1 幹事様をテラスレストラン「サンタモニカの風」にご招待(4名様まで(平日限定))
- 2 お好きな特典1つをスペシャルチョイス※詳細は裏面に
- 3 スクリーン・プロジェクター使用料サービス(1日2組様限定)
- 4 パーティ前日や当日のご宿泊を特別優待料金でご提供 ※詳しくはスタッフまで



ご予算・ご人数に応じてプランを作成させていただくことも可能です。

※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 ※写真はイメージです

GRADUATION PARTY PLAN

[謝恩会プラン]プラン内容

下記プランからお選びください。

スペシャルチョイス特典 ①～③からお一つお選びください。

① テラスレストラン「サンタモニカの風」 ペア招待券 プレゼント

※20名様以上で1組様・50名様以上の場合、50名様ごとにさらに1組様/上限5組10名様分まで ※利用除外日あり (土曜・日曜・祝日・GWは利用不可)

② 恩師またはご招待者無料

※50名様以上の場合、50名様ごとに1名様分/上限2名様分まで

③ ペアホテル宿泊券 プレゼント

※100名様ごとに1組2名様分/上限2組4名様分まで ※朝食無 ※利用除外日あり (土曜・祝前日・GWは利用不可)

PLAN
A

2時間30分制 お一人様 ¥9,500 (フリードリンク付)

◆buffetスタイル (立食・着席)

- ・ピンチョス[一口カプレーゼ、野菜のピクルスと生ハム、スモークサーモンとチーズのタルティーン] ・コーンチップとサルサ、アボカドディップ
- ・蒸し鶏と季節野菜のサラダ わさび風味 ・燻製チーズとローストビーフのポテトサラダ
- ・皮付きポテトフライ クアトロチーズソース ・飲茶盛り合わせ ・白身魚のヴァプール ペキーオソース ・ボイル帆立貝の香草バター焼き
- ・鶏肉ロースト 粒マスタードソース ・ビーフソテー ガーリックオニオンソース【実演】(熟成旨み加工牛)
- ・海老の濃厚トマトクリームのリングイーネ ・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)
- ・デザート(ガトーショコラ/ストロベリーブラウニー/苺のミルクレープ/チーズモンブラン/フィナンシェ/マンゴープリン/みたらし団子/わらび餅/
シトラスゼリー/ベリーシチュー/カラフルマシュマロ/フルーツ) ・コーヒー

PLAN
B

2時間制 お一人様 ¥8,000 (フリードリンク付)

◆buffetスタイル (立食・着席)

- ・ピンチョス[一口カプレーゼ、ハムホリックテリーヌとピカリリ、B・L・Tサンド] ・コーンチップとサルサ ・海藻と大根のカリカリジャコサラダ
- ・燻製チーズとソーセージのポテトサラダ ・皮付きポテトフライ クアトロチーズソース ・焼売のエストラゴン風味 ・和ッシェパルマンティエ
- ・白身魚のヴァプール ペキーオソース ・鶏肉のルーロ ココナッツソース ・ポークフリット ゴロゴロ野菜の黒酢ソース
- ・ミートボールのリングイーネ ボロネーゼソース ・鯛の和風パエリア オリーブ風味
- ・デザート(ガトーショコラ/ストロベリーブラウニー/苺のミルクレープ/チーズモンブラン/フィナンシェ/マンゴープリン/みたらし団子/わらび餅/
シトラスゼリー/ベリーシチュー/カラフルマシュマロ/フルーツ) ・コーヒー

FREE DRINK 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(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・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)

OPTION

- デザートbuffet ポリュームアップ<プラン料金+¥1,000> ●デザートを1人1皿盛へ変更(着席タイプのみ) <プラン料金+¥500>
- 宴会場2次会オプションの設定<プラン料金+¥4,500～> ※時間帯等、詳細はお問い合わせくださいませ。

- 桶寿司 1桶(10名分) ¥9,680～ ●シーフードの鉄板焼きの実演(2種) ¥1,210～
- 卓上装花 1卓 ¥3,300～ ●贈呈用花束 ¥3,300～ ●シャトルバス送迎 1台 ¥25,410～

<その他、集合写真やカラオケ機材、記念品や美容院(特別優遇あり)の手配など、お気軽にスタッフまでご相談ください。>

※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。