



KOBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL

MERIKEN PARTY PLAN

メリケンパーティープラン

2024.1.1 MON » 5.31 FRI

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]

※2024年6月1日より料金を変更いたします。



PREMIUM PLAN

プレミアムプラン

¥15,000

(6/1~ ¥16,000)



コース料理
[フランス料理または和洋折衷]
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



DELUXE PLAN

デラックスプラン

¥12,000

(6/1~ ¥13,000)



コース料理[フランス料理]
またはbuffet料理[オンテール
buffetまたは着席/立食buffet]



フリードリンク8種



STANDARD PLAN

スタンダードプラン

¥9,000

(6/1~ ¥10,000)



buffet料理[オンテールbuffet
または着席/立食buffet]



フリードリンク8種



LUNCH PLAN

平日限定ランチプラン

¥7,000

(6/1~ ¥8,000)



buffet料理[オンテールbuffet
または着席/立食buffet]



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



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

¥15,000

(6/1~ ¥16,000) コース料理[フランス料理または和洋折衷] または 会席料理[日本料理]

◆コース料理[フランス料理] ※サンプルメニュー

- ・生ハム 野菜のムース コンソメ
- ・魚介のパナッシュェとタブレ アンチョビ風味のソース
- ・淡路玉葱のポターージュ
- ・旬の魚のグリルと小海老のカダイフ巻き 粒マスタードのソース
- ・国産牛のローストと季節野菜 フォアグラ風味のソース
- ・キノコのリゾット トリュフの香り
- ・チーズケーキと季節のフルーツ
- ・コーヒー ・パン、バター

◆コース料理[和洋折衷] ※サンプルメニュー

- ・サーモンのレアグリルと海老のマリネ ビーツのドレッシング
- ・旬の造り3種盛り あしらい一式
- ・淡路玉葱のポターージュ
- ・鱈西京漬 奉書焼き
- ・牛フィレ肉のローストと季節の野菜 和風ソース
- ・季節の御飯(国産米使用)、香の物、味噌汁
- ・ジャスミンパンナコッタ マンゴーのソース
- ・コーヒー

◆会席料理[日本料理] ※サンプルメニュー

- [先付] 太刀魚 南蛮漬 [焼物] 牛ロース肉のロースト仕立て 焼き野菜 [御飯] 鯛茶漬
- [煮物椀] 海老真丈 鱈一塩 青味 清汁仕立て [肴] 蟹 蛤半張り蒸し [甘味] 抹茶ケーキ わらびもち 水物
- [造り] 三種盛り あしらい一式 [焚合] 牛蒡万十 茸あん 鴨やわらか煮

デラックスプラン

¥12,000

(6/1~ ¥13,000) 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] ※サンプルメニュー

- ・サーモンのレアグリルと海老のマリネ ビーツのドレッシング ・ミートパイ ソースグリビッシュ ・帆立とじゃが芋のスープ チョリソークリームのプティパケット
- ・旬魚のソテーとトリュフ風味のリゾニ ペキーオソース ・牛肉の赤ワイン煮込み 南瓜のピュレと季節の野菜 ・デザート3種(ガトーベリー・マンゴープリン・フルーツ)
- ・コーヒー ・パン、バター

◆ブッフェ料理[オンテールブッフェ]

- ・ローストビーフ バルサミコ風味 ・季節野菜のサラダ仕立て ・スモークサーモンとチーズのブルスケッタ ・和風小鉢 ・よだれ鶏 ・中華風小鉢
- ・小海老の衣揚げとゴロゴロ野菜のチリソース ・季節野菜のポターージュスープ ・スズキのソテー ブラックオリーブソース スズキーニのガーリックロースト
- ・鶏モモ肉のディアブル風 季節野菜のロースト ・ビーフソテー ガーリックオニオンソース(熟成旨み加工牛) クリームポテト添え ・お蕎麦 ・桶寿司(国産米使用)
- ・デザートとフルーツ ・コーヒー など全14品

◆ブッフェ料理[着席/立食ブッフェ]

- ・旬魚の炙り ・旬魚のエスカベッシュ ・ローストビーフ バルサミコ風味 香味野菜のサラダ仕立て ・スモークサーモンとチーズのブルスケッタ ・よだれ鶏 ・中華風小鉢 ・季節のスープ
- ・飲茶盛り合わせ ・ブルーチーズと蜂蜜の焼きバゲット ・海老の衣揚げとゴロゴロ野菜のチリソース ・スズキのソテー ブラックオリーブソース ・鶏モモ肉の香草パン粉焼き マスタード風味
- ・豚肩ロース肉のノルマンディ風 ・ビーフステーキ ガーリックオニオンソース(熟成旨み加工牛) ・オリエンタルホテル ビーフカレー ・ライス(国産米使用) ・お蕎麦
- ・桶寿司(国産米使用) ・デザートとフルーツ ・コーヒー など全20品

スタンダードプラン

¥9,000

(6/1~ ¥10,000) ブッフェ料理[オンテールブッフェまたは着席/立食ブッフェ]

◆ブッフェ料理[オンテールブッフェ]

- ・旬の魚の南蛮漬 メスクラン ・よだれ鶏 彩り野菜のサラダ ・スモークサーモンと赤キャベツのブルスケッタ ・ブルーチーズと蜂蜜の焼きバゲット 長芋のフリット
- ・白身魚のソテー ブラックオリーブソース スズキーニのガーリックロースト ・鶏モモ肉のディアブル風 季節野菜のロースト ・ビーフソテー ガーリックオニオンソース(熟成旨み加工牛) クリームポテト添え ・牛ミンチとキノコのカレーピラフ(国産米使用) ・お蕎麦 ・デザートとフルーツ ・コーヒー 全10品

◆ブッフェ料理[着席/立食ブッフェ]

- ・スモークサーモンと花野菜の柑橘風味 ・旬のエスカベッシュ ・豚しゃぶと春雨のエスニック風サラダ ・よだれ鶏 ・玉子と野菜のブルスケッタ ・飲茶盛り合わせ
- ・ハーブ風味のバケット ・小海老のフリットとゴロゴロ野菜のチリソース ・白身魚のソテー ブラックオリーブソース ・鶏モモ肉のグリル バーベキューソース
- ・豚肩ロース肉のノルマンディ風 ・ビーフソテー ガーリックオニオンソース(熟成旨み加工牛) ・牛ミンチとキノコのカレーピラフ(国産米使用)
- ・お蕎麦 ・デザートとフルーツ ・コーヒー など全16品

平日限定ランチプラン

¥7,000

(6/1~ ¥8,000) ブッフェ料理[オンテールブッフェまたは着席/立食ブッフェ]

◆ブッフェ料理[オンテールブッフェ] 全10品

◆ブッフェ料理[着席/立食ブッフェ] 全14品

FREE DRINK

プレミアムプラン

乾杯用スパークリングワイン+フリードリンク9種

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)

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

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・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。

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~金 10:00~17:30) TEL.078-325-8119 www.kobe-orientalhotel.co.jp