

歓送迎会

各種会議



ご法要









ホテルのおいしいお料理をご提供

さまざまなPLANをご用意しております。詳細は裏面をご覧ください。



お問い合わせ ご予約は

心斎橋 tel.06-6265-4040江 坂 tel.06-6386-4040 営業時間  $8:00 \sim 22:00$ 【電話受付 9:00~17:00】



# ホテルプラザ神戸の総料理長が手掛ける 和と洋の創作料理をお届けいたします。

2時間制・20名様~ ※スタッフの現地拘束時間 最大6時間 (準備~宴会時間~片付けまで) 6時間を超える場合は、別途人件費が発生いたします。



全10品

¥6.000

## 冷製料理

- ・特選ロースハムのクロワッサンサンド
- ・スモークサーモンのマリネ 爽やかなレモンと香草チーズを添えて
- ・冷製ローストピーフ 特製ソース
- ・小海老とミモレットのサラダ仕立て

## 温製料理

- ・小籠包 針生姜の酢漬けと共に
- ・牛肉のブルゴーニュ風 赤ワイン煮込み
- ・エミリア風ラザニア
- ・シーフードピラフ
- ・ソース焼きそば

#### デザート

・デザート盛り合わせ

全11品

スペシャル

#### 冷製料理

- ·BLTミニバーガーサンド
- ・マグロのスモーク ニース風
- ・しっとり牛タンの冷製 マスタードヴィネグレット
- ・小海老とカマンベールチーズの カラフル大根ロール
- ・握り寿司盛り合わせ

#### 温製料理

- ・フカヒレ餃子と特選黒豚焼売
- ・特製鶏ももの有馬山椒焼き 季節のあしらい
- ・豚バラ肉の角煮 うずらの卵と青菜を添えて
- ・海鮮塩焼きそば
- ・シェフ特製カレーライス

#### デザート

・デザート盛り合わせ

¥8,00

全12品

#### 冷製料理

- ・スモークサーモンの飾り盛り
- ・明石たこと季節のマリネ
- ・和牛肉のたたき自家製みそドレッシング
- ・但馬鶏のロースト サラダ添え
- ・握り寿司盛り合わせ

#### 温製料理

- ・海老と季節野菜のフランス風
- ・明石産魚介と神戸旬菜ドライトマトのソース
- ・国産鶏の軽い煮込み ワインビネガー風味
- ・黒毛和牛のポアレ 特製ソース

#### コーナー

·茶そば (温·冷)

#### デザート

- ・ホテルメイドケーキ
- ・季節のフルーツ盛り合わせ

飲み放題付き

瓶ビール / 焼酎(麦・芋) レモンサワー /ウイスキー /ハイボール

※ワイン(赤・白)・カクテル3種・日本酒の 追加はお一人様 ¥500 (¥550积込)

オレンジジュース / ウーロン茶 / 炭 酸 水 /ミネラルウォーター / コーラ / ジンジャーエール

追加メニュー

・ローストビーフ 実演メニュー ・牛しゃぶ

¥2,000(¥2,200稅込)・天ぷら

コーナーメニュー

¥800(¥880税込)・茶そば(温·冷)

・フルーツ盛り合わせ

・飲 茶

¥1,000 (¥1,100稅込)

Option



花

¥55,000 #3 ¥5,500 #3 ·贈呈用花束

·料理卓装花 ¥27,500程込

·卓上装花 ¥3,850 #3 お土産

ホテル内ケーキショップ 「KARIN」の パティシエ特製スイーツ ¥3,000积込



レセプタント ¥19,800税込 ¥55,000 #3 一文字看板 ¥44,000<sub>模込</sub> 贈答品・記念品などはご相談ください。

【お申し込み期限】14日前まで【数量変更期限】7日前まで【キャンセル料】7日前~20%・前日50%・当日100% ※掲載料金は1名様分に料金となり、サービス料・配送料が含まれております。※お料理の内容は仕入れ等の状況により予告なく変更する場合がございます。※掲載メニュー・商品は一例です。 ※お料理のお持ち帰りに関してましては衛生上の観点からお断りしております。詳細は担当営業までお問合せください。※写真はイメージです。

心斎橋

大阪府大阪市中央区南船場1丁目18-11 SRビル長堀 2F・4F・5F



大阪府吹田市江坂町1-13-41 江坂NKビル 4F・5F・6F

tel.06-6265-4040 営業時間  $8:00\sim22:00$  【電話受付  $9:00\sim17:00$ 】

大阪メトロ「長堀鶴見緑地駅・堺筋線」 1番出口直上

tel.06-6386-4040

営業時間 8:00~22:00 【電話受付 9:00~17:00】

大阪メトロ御堂筋線「江坂駅」 1番出口 徒歩1分

# 駅直結!最大180名収容!



貸会議室・懇親会・歓迎会・パーティーならIEC日本研修センター