



ホテルプラザ神戸からお届け！

— こだわりの料理が愉しめる —

パーティープラン

飲み放題
2時間付

Plan A プラン A	Plan B プラン B	Plan C プラン C	Plan D プラン D
¥6,000 税	¥7,000 税	¥8,000 税	¥10,000 税
冷製5品	冷製6品	冷製6品	冷製6品
スモークサーモンの飾り盛り イタリアンハムとパテの盛り合わせ ポークと春雨の胡麻ドレッシング 10品目のシーザーサラダ 握り寿司	スモークサーモンの飾り盛り 海の幸と彩り野菜のイタリア風マリネ チキンと彩り野菜のミックスサラダ ローストポークと和風野菜 カクテルサンドイッチ 握り寿司	和と洋のオードブルを盛り合わせ スモークサーモンの飾り盛り 真鯛のカルパッチョ イタリアンドレッシング 牛肉のたたき仕立て 彩り野菜添え カクテルサンドイッチ 上握り寿司	スモークサーモンの飾り盛り 明石鯛と彩り野菜のカルパッチョ 中華風 明石たこと季節野菜のマリネ 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 特選上握り寿司
温製4品	温製4品	温製5品	温製6品
海老の軽い煮込みフランス風 若鶏と根菜のローマ風 ポークの塩麹焼き温野菜添え 塩焼きそば	海の幸と季節野菜のソテー グリルチキンとごろごろ野菜のオープン焼き 漬け込みポークの和風ロースト ペーコンときのこのペンネリガーテ	海老と帆立のムースリヌ 白身魚と神戸旬菜のトマト風味 若鶏と野菜のワインビネガー風味 鹿兒島産ポークの中華風ロースト 特製ビーフシチュー 温野菜添え	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マトのソース 国産鶏の軽い煮込みワインビネガー風味 神戸ポークのロースト温野菜添え 黒毛和牛のポアレ 特製ソース 茶そば
デザート	デザート	デザート	デザート
ホテルメイドデザート	ホテルメイドデザート盛り合わせ	ホテルメイドデザート盛り合わせ ブレンドコーヒー	ホテルメイドデザート盛り合わせ 季節のフルーツ盛り合わせ ブレンドコーヒー

飲み放題メニュー

フリードリンク

アサヒスーパードライ(中瓶500ml) / レモンサワー / ウィスキー / 焼酎麦芋 / ウーロン茶 / オレンジジュース / 炭酸水

オプション

赤ワイン・白ワインの飲み放題は
お一人様 + ¥500

オプションサービス

- ◆ 集合写真・スナップ写真・贈呈用花束を特別料金にて承ります。
- ◆ 景品のお手配も承ります。(各種ノベルティグッズ・ホテルご利用券など)
- ◆ 時間延長承ります。(1時間延長料 お一人様につき1,500円)

注意事項

- ご利用は2時間までとさせていただきます。 ● ご予約は1週間前までにお願い致します。
- キャンセル料のご案内【7日前～ 20% / 前日 50% / 当日 100%】

※写真はイメージです。※掲載料金はすべてサービス料込みです。※仕入れ状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

