



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 —

忘・新年会プラン

飲み放題
2時間付

Plan A
プラン A

¥6,000税別

冷製5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

温製4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

デザート

ホテルメイドデザート

Plan B
プラン B

¥7,000税別

冷製6品

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

温製4品

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
ベーコンときのこのペンネリガータ

デザート

ホテルメイドデザート盛り合わせ

Plan C
プラン C

¥8,000税別

冷製6品

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

温製5品

海老と帆立のムースリース
自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
鹿児島産ポークの中華風ロースト
特製ビーフィッシュ 温野菜添え

デザート

ホテルメイドデザート盛り合わせ
ブレンドコーヒー

Plan D
プラン D

¥10,000税別

冷製6品

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6品

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

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。

