

忘新年会プラン



ご利用人数
20名様より
承ります

ご利用時間
2時間

2024年
12月1日(日) ~ 2025年
2月28日(金)

お一人様

Plan A 9,900円

卓盛形式、ビュッフェ形式(立食 または 着席)

Plan B 13,200円

卓盛形式、ビュッフェ形式(立食 または 着席)、洋食コース料理形式

指定内フリードリンク (PlanA、PlanB共通)

ビール / ワイン(白・赤) / ウイスキー / 焼酎(芋・麦) / 日本酒(冷・燗) /
ノンアルコールビールテイスト飲料 / ウーロン茶 / オレンジジュース

特典

| 乾杯用にスパークリングワイン または スパークリング清酒
プレゼント

さらに40名様以上でのお申し込みで

| 有線マイク 2本無料

| 挨拶用ステージ設営費 2本無料

| 『オールデイダイニング カザ』 ペアディナービュッフェ券1枚プレゼント

※写真は全てイメージです。※表記料金は、1名様料金です。(いずれもお料理、指定内フリードリンク、税金・サービス料含む。)



■ご予約・お問い合わせは

リーガロイヤルホテル京都

〒600-8237 京都市下京区東堀川通り堀小路下ル松明町1番地

<宴会予約> 受付時間/9:00~17:30

TEL.(075)361-3334

www.rihga.co.jp/kyoto



公式HP
(宴会)



Instagram

忘新年会プラン

<お料理プラン>

Plan A お一人様 9,900円

卓盛形式、ビュッフェ形式(立食 または 着席)

卓盛形式

- ・ 柑橘香るピンチョウマグロ・小海老・イカのマリネ
- ・ ポークパストラミとポテトサラダ
- ・ モッツアレラチーズとトマト
- ・ チキンと小海老 九条ねぎのミートグラタン
- ・ お魚のスチーム仕上げ
- ・ 白ワイン風味のクリームソース
- ・ 牛肉のポワレ 温野菜添え
- ・ 葱と焼き豚ラーメン
- ・ マスカルポーネのムース コーヒーソース
- ・ コーヒー

Plan B お一人様 13,200円

卓盛形式、ビュッフェ形式(立食 または 着席)、洋食コース料理形式

卓盛形式

- ・ 香草風味のポークテリーヌ
- ・ コールドローストビーフ 西洋わさび添え
- ・ 帆立貝・イカ・小海老のカクテル イクラ飾り
- ・ 根菜とりんごのサラダ
- ・ リド ヴォーとチキン
- ・ マディラ酒風味のフリカッセ
- ・ 合鴨の燻製とキッシュロレーヌ
- ・ 真鯛のオリーブオイル焼き ブイヤベースソース
- ・ 牛ロース肉のグリエ 赤ワインソース
- ・ 吹き寄せ散らし寿司
- ・ 抹茶とホワイトチョコレートのガトー
- ・ バニラアイスクリーム
- ・ コーヒー

洋食コース形式

- ・ ブリのマリネと大根 レフォールとゆり根のクリーム 醤油の香り
- ・ きこのスープ パイ包み焼き
- ・ 白身魚のオリーブオイル焼き 干芋とピーツのマンテカート
- ・ 牛フィレ肉のロティ 彩り野菜添え 赤ポルト酒ソース
- ・ 京都産抹茶とホワイトチョコレートのムース
- ・ 柚子風味のシャーベットを添えて
- ・ パン
- ・ コーヒー

ご利用人数
20名様より
承ります

ご利用時間
2時間

食品ロス削減の為、3010運動への
ご協力もお願いいたします。

さんまるいちまる
3010
運動とは…

<乾杯後30分間>は席を立たずに料理を楽しみ
<お開き10分前>になれば、自分の席に戻って
再度料理を楽しみましょう

※表記料金は、お一人様料金です。(いずれもお料理、指定内フリードリンク、税金・サービス料含む。) ※その他、ご予算に応じてアレンジいたしますのでお気軽にご相談ください。※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。※料理法の変更をせずに原材料や品種を変更する場合は、あらかじめ係員よりご案内いたします。なお、ご不明点はお申し出ください。※メニュー内容は食材の入荷状況により変更する場合がございますので、あらかじめご了承ください。※お米の産地は特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は、全て国産米です。

A C C E S S

リーガロイヤルホテル京都

〒600-8237
京都市下京区東堀川通り
堀小路下ル松明町1番地

- 無料シャトルバス運行
京都駅八条口⇄ホテル
9:00~19:00(20分間隔)
- 京都駅から西へ徒歩約7分
駐車場 無料(117台収容)
満車の場合はご容赦ください。

