

歓送迎会 プラン

~2025 3.31 mon.

9,350 円/お一人様 ご利用人数 20 名様より承ります/ご利用時間 2 時間

卓盛形式 (大皿)

ビュッフェ形式 (立食または着席)

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
- 有線マイク 2本無料
- 挨拶用ステージ設営費 2本無料
- 40名様以上のご利用で下記より1つお選びいただけます
・幹事1名様無料
・ドリンクフルアイテム
・花束1束プレゼント

Free
Drink
フリードリンク

ビール、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
+下記より2種お選びください

ワイン (白・赤)、ウイスキー、焼酎 (芋・麦)、日本酒

※お一人様330円にて1アイテム追加を承ります。 ※お一人様550円でフルアイテムに変更可能です。

※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。※開宴より2時間を超える場合は、30分毎にお一人様¥550 (税金・サービス料含む) の延長料金を頂戴いたします。※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・サービス料を含みます。) ※消費税の計算上、精算の際に合計金額が表示と異なる場合がございます。※写真はイメージです。

■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塩小路下ル松明町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

歓送迎会プラン

～2025.3/31(月)

ご利用人数 20名様より承ります/ご利用時間 2時間

卓盛形式(大皿)、ビュッフェ形式(立食 または 着席)

お一人様 **9,350円**

卓盛形式

- ・ シャルキュトリーとフロマージュ
- ・ 海の幸のマリネ&パスタサラダ
- ・ チキンの黒胡椒風味焼き
- ・ お魚のオープン焼き 焦がしバターソース
- ・ 牛肉のポワレ 温野菜添え
- ・ 葱ラーメン
- ・ ブランマンジェ レモンゼリーとアプリコットソース
- ・ デミタスコーヒー

ビュッフェ形式

- ・ サラダマルシェ
- ・ ビンチョウマグロの柚子胡椒風味
- ・ 蒸し鶏と根菜の胡麻風味
- ・ コールドミート 盛り合わせ
- ・ カクテルサンドイッチ
- ・ 中華点心三種 セイロ蒸し
- ・ ミックスピッツァ
- ・ 海の幸のアクアパッツァ風
- ・ チキンのフリカッセ きのこのクリームソース
- ・ ポークの柔らか煮込み
- ・ ビーフソテー ストロガノフ風
- ・ 炒飯
- ・ デザートバラエティ
- ・ コーヒー、紅茶

Option オプション

ステーキコーナー	3,795円/人～(20名様より)
担々麺	759円/人(20名様より)
デザートアップグレード	633円/人～

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

※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。※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。※料理法の変更をせずに原材料の産地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。※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。※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。)

