

新たな門出を  
思い出に残る

かけがえのない時間に

# 謝恩会 プラン

2025 2/1 sat. ▶ 3/31 mon.

ご利用時間 2時間  
20名様より

下記のお料理プラン A・B / ドリンクプラン I~III よりお選びください

お料理プラン

卓盛り形式、ビュッフェ形式(立食 または 着席)、洋食コース料理形式(プランBのみ)

Plan A ¥6,600

Plan B ¥8,800

+

ドリンクプラン

〈指定内フリードリンク〉  
ソフトドリンクのみ

Plan I ¥1,300

〈指定内フリードリンク〉  
ビール/カクテル4種/  
ノンアルコールビールテイスト飲料/ソフトドリンク

＋  
アルコール飲料 2種

【下記よりお選びいただけます】  
ワイン(赤・白)、ウイスキー、焼酎(芋・麦)

Plan II ¥2,200

〈指定内フリードリンク〉  
ビール/カクテル4種/ワイン(赤・白)/  
ウイスキー/焼酎(芋・麦)/  
ノンアルコールビールテイスト飲料/  
ソフトドリンク

Plan III ¥2,750

プラン特典

- 1.有線マイク2本無料(40名様以上)
- 2.挨拶用ステージ2本設営費無料(40名様以上)
- 3.プロジェクター無料貸出し(先着4台)

選べる特典

- 〈下記より1つお好きな特典をお選びください〉
- ・乾杯用スパークリングワイン または スパークリング清酒
  - ・贈呈用花束
  - ・デザートグレードアップ

※写真は全てイメージです。 ※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円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。(税金・サービス料含む) ※フリードリンクは、1アイテム追加 お一人様330円(税金・サービス料含む)にて承ります。 ※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。 ※プロジェクターの貸出しは先着4台になります。



■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松明町1番地

<ご予約・お問い合わせ> 受付時間/9:00~18:00

TEL. (075) 361-3334 (宴会予約)

www.rihga.co.jp/kyoto



公式HP  
(宴会)



Instagram

# 謝恩会プラン 2025 2/1 sat. ▶ 3/31 mon.

ご利用時間 2 時間・20 名様より

Plan A ¥6,600

卓盛り形式 ビュッフェ形式 (立食・着席)

## 卓盛り形式

- ・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
- ・シェフお任せピラフ
- ・プランマンジェ レモンゼリーとアプリコットソース
- ・コーヒー

## ビュッフェ形式

### 【冷製料理】

- ・サラダマルシェ
- ・真鯛のマリネの炙り ジンジャーレモン風味
- ・コールミートの盛り合わせ
- ・合鴨ロースの九条ねぎ添え ねぎ胡麻ドレッシング
- ・わかさぎのエスカベージュ

### 【温製料理】

- ・中華点心3種セイロ蒸し
- ・海老フライ タルタルソース
- ・サーモンのムニエル おろしポン酢添え
- ・チキンフリカッセ きのこのクリーミーソース
- ・ポークロースのグリエ シューブレゼ添え
- ・海鮮塩焼きそば
- ・ソーセージと野菜のスパイシーピラフ〜ジャンバラヤ

### 【デザート】

- ・パティシエおすすめバラエティデザート
- ・コーヒー
- ・紅茶

Plan B ¥8,800

卓盛り形式 ビュッフェ形式 (立食・着席)

## 卓盛り形式

- ・ポキ風ピンチョウマグロと小海老のマリネ いくら飾り
- ・アメリカンクラブハウスサンドイッチとポルトガルソーセージ
  - ・チキンと茄子のミートグラタン
- ・的鯛の蒸気蒸し バジル香るトマトクリームソース
- ・牛肉のポワレ 温野菜添え
- ・担々麺
- ・紅茶のパバロア レモンソース
- ・コーヒー

## ビュッフェ形式

### 【冷製料理】

- ・サラダマルシェ
- ・本日のタパス 4種盛り合わせ
- ・鱈とアボカドのカルパッチョ トマトのドレッシング
- ・ローストビーフの冷製 オニオンマリネ添え
- ・ポークカツサンド
- ・冷製なめこおろし茶そば

### 【温製料理】

- ・中華点心3種セイロ蒸し
- ・串カツ盛り合わせ
- ・鱈とじゃがいものココット焼き
- ・ベルモットで蒸した白身魚のクリーミーソース
- ・鶏もも肉の竜田揚げ 塩だれレモン風味
- ・ラムショルダーの野菜炒め〜ジンギスカン風
- ・ビーフカットステーキ シャスールソース
- ・小海老とイカのピラフ

### 【デザート】

- ・パティシエおすすめバラエティデザート
- ・コーヒー
- ・紅茶

※表記料金は、お一人様料金です。(税金・サービス料含む) ※プランBにつきましては洋コースもご用意いたしております。※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。※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。

## ACCESS

### 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

- 無料シャトルバス運行  
京都駅八条口⇄ホテル  
9:00~19:00
- 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。

