

Plan A



金額 1名様 6,050円(税込)

飲み放題制限時間 2時間

利用人数 20名様～

室料
2時間無料

ドリンク料
込

サービスス
タッフ付き

バーカウ
ン
タースタ
ッフなし

料理メニュー

【冷製】4品

- 特選ロースハムのクロワッサンサンド
- スモークサーモンのマリネ 爽やかなレモンと香草チーズを添えて
- 冷製ローストビーフ 特製ソース
- 小海老とミモレットのサラダ仕立て

【温製】5品

- 小籠包 針生姜の酢漬けと共に
- 牛肉のブルゴーニュ風 赤ワイン煮込み
- エミリア風ラザニア
- シーフードピラフ
- ソース焼きそば

【デザート】

- デザート盛り合わせ

ドリンク

- 瓶ビール、焼酎（麦・芋）、レモンサワー、ウイスキー、ハイボール
- オレンジジュース、ウーロン茶、炭酸水、ミネラルウォーター、コーラ、ジンジャーエール
- オプションメニュー
- ワイン（赤・白）・カクテル3種・日本酒 追加
- おひとり様+¥550

追加メニュー

【実演メニュー】

- ローストビーフ ¥2,200
- 牛しゃぶ ¥2,200
- 天ぷら ¥2,200

【コーナーメニュー】

- 茶そば（温・冷） ¥880

- フルーツ盛り合わせ ¥1,100

- 飲茶 ¥1,100

オプション

【装花】

- 壺花 ¥55,000
- 贈呈用花束 ¥5,500
- 料理卓装花 ¥27,500
- 卓上装花 ¥3,850

【お土産】

- ホテル内ケーキショップ「KARIN」の
- パティシエ特製スイーツ ¥3,000

【その他】

- レセプタント ¥19,800
- 司会 ¥55,000
- 一文字看板 ¥44,000
- ◆贈答品・記念品などをご相談ください。

注意事項

- ※お料理の内容は仕入れ等の状況により予告なく変更する場合がございます。
- ※掲載料金は1名様分の料金となり、すべて消費税、サービス料、配送料が含まれております。
- ※お料理のお持ち帰りに関しましては衛生上の観点からお断りしております。詳細は営業担当までお問合せください。

Plan B



金額 1名様 7,150円(税込)

飲み放題制限時間 2時間

利用人数 20名様～

室料
2時間無料

ドリンク料
込

サービス
スタッフ付き

バーカウン
タースタッ
フなし

料理メニュー

【冷製】5品

- BLTミニバーガーサンド
- マグロのスマーク ニース風
- しっとり牛タンの冷製
マスタードヴィネグレット
- 小海老とカマンベールチーズの
カラフル大根ロール
- 握り寿司盛り合わせ

【温製】5品

- フカヒレ餃子と特選黒豚焼売
- 特製鶏ももの有馬山椒焼き 季節の
あしらい
- 豚バラ肉の角煮 うずらの卵と青菜
を添えて
- 海鮮塩焼きそば
- シェフ特製カレーライス

【デザート】

- デザート盛り合わせ

ドリンク

- 瓶ビール、焼酎（麦・芋）、レモンサワー、ウイスキー、ハイボール
オレンジジュース、ウーロン茶、炭酸水、ミネラルウォーター、コーラ、ジンジャーエール
- オプションメニュー
ワイン（赤・白）・カクテル3種・日本酒 追加
おひとり様+¥550

追加メニュー

【実演メニュー】

- ローストビーフ ¥2,200
- 牛しゃぶ ¥2,200
- 天ぷら ¥2,200

【コーナーメニュー】

- 茶そば（温・冷） ¥880

- フルーツ盛り合わせ ¥1,100

- 飲茶 ¥1,100

オプション

【装花】

- 壺花 ¥55,000
- 贈呈用花束 ¥5,500
- 料理卓装花 ¥27,500
- 卓上装花 ¥3,850

【お土産】

- ホテル内ケーキショップ
「KARIN」の
パティシエ特製スイーツ ¥3,000

【その他】

- レセプタント ¥19,800
- 司会 ¥55,000
- 一文字看板 ¥44,000
- ◆贈答品・記念品などをご相談ください。

注意事項

- ※お料理の内容は仕入れ等の状況により予告なく変更する場合がございます。
- ※掲載料金は1名様分の料金となり、すべて消費税、サービス料、配送料が含まれております。
- ※お料理のお持ち帰りに関しましては衛生上の観点からお断りしております。詳細は営業担当までお問合せください。

Plan C



金額 1名様 8,470円(税込)

飲み放題制限時間 2時間

利用人数 20名様～

室料
2時間無料

ドリンク料
込

サービスス
タッフ付き

バーカウ
ン
タースタ
ッフなし

料理メニュー

【冷製】5品

- スモークサーモンの飾り盛り
- 明石たこ季節のマリネ
- 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
- 握り寿司盛り合わせ

【温製】4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
- 黒毛和牛のポアレ 特製ソース

【コーナー】

- 茶そば(温・冷)

【デザート】

- ホテルメイドケーキ
- 季節のフルーツ盛り合わせ

ドリンク

- 瓶ビール、焼酎(麦・芋)、レモンサワー、ウイスキー、ハイボール
- オレンジジュース、ウーロン茶、炭酸水、ミネラルウォーター、コーラ、ジンジャーエール
- オプションメニュー
- ワイン(赤・白)・カクテル3種・日本酒 追加
- おひとり様+¥550

追加メニュー

【実演メニュー】

- ローストビーフ ¥2,200
- 牛しゃぶ ¥2,200
- 天ぷら ¥2,200

【コーナーメニュー】

- 茶そば(温・冷) ¥880

- フルーツ盛り合わせ ¥1,100

- 飲茶 ¥1,100

オプション

【装花】

- 壺花 ¥55,000
- 贈呈用花束 ¥5,500
- 料理卓装花 ¥27,500
- 卓上装花 ¥3,850

【お土産】

- ホテル内ケーキショップ「KARIN」の
- パティシエ特製スイーツ ¥3,000

【その他】

- レセプタント ¥19,800
- 司会 ¥55,000
- 一文字看板 ¥44,000
- ◆贈答品・記念品などをご相談ください。

注意事項

- ※お料理の内容は仕入れ等の状況により予告なく変更する場合がございます。
- ※掲載料金は1名様分の料金となり、すべて消費税、サービス料、配送料が含まれております。
- ※お料理のお持ち帰りに関しましては衛生上の観点からお断りしております。詳細は営業担当までお問合せください。