

Autumn Banquet Plan

同窓会や懇親会におすすめ

10名様～200名様まで対応
同窓会、懇親会など各種ご宴会にも
ホテルならではのバラエティ豊かなお料理でおもてなしします

DATE 2024.9.1. Sun ~ 11.30. Sat

TIME 11:00～21:00 [2時間制]

FOOD 一人さま ¥5,000 ~

※着席卓盛り料理(10名～) 又は プッフェ料理(20名～)

DRINK 飲み放題 ¥2,000 [2時間制]

* 1週間前までにご予約をお願いいたします

特典

会場費(2時間)/マイク(2本)/司会台/ステージ/BGMが無料!

* 表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。 * 食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください
* 法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。 * 写真はイメージです。



神戸三宮 東急REIホテル

www.tokyuhotels.co.jp/kobesannomiya-r/

3F 宴会場

【ご予約・お問い合わせ】

078-291-0701 予約係直通 (9:00-18:00)

JR三ノ宮駅から徒歩2分
〒651-0096 兵庫県神戸市中央区雲井通6丁目1番5号



Autumn Banquet Plan

着席卓盛りコース ¥5,000

※10名様～承ります

- ・鯛のマリネ ペルノーソース
- ・合鴨の蒸し物と茄子のマリネ
- ・讃岐うどん 山菜添え
- ・ソーセージとかぼちゃのキッシュ
- ・赤魚の煮つけ 秋の根菜添え
- ・ローストポーク プロヴァンス風
パプリカ、ズッキーニ添え
- ・牛ロース肉のステーキ 和風ソース 温野菜添え
- ・高菜とポークのピラフ
- ・プティケーキ
- ・コーヒー

着席卓盛りコース ¥7,000

※10名様～承ります

- ・鯛のマリネ ペルノーソース
- ・トリュフ香る冷製フランとトマトゼリー
- ・ミックスサンドイッチ
- ・讃岐うどん 山菜添え
- ・にぎり寿司
- ・サザエのブルギニオン風 メルバトースト添え
- ・サーモンポワレとオマール海老のコロッケ
キノコ入りクリームソース
- ・ローストポーク プロヴァンス風
パプリカ、ズッキーニ添え
- ・牛フィレ肉のステーキ マデラソース 温野菜添え
- ・プティケーキとフルーツの盛り合わせ
- ・コーヒー

ブッフェコース ¥5,000

※20名様～承ります

- ・鯛のマリネ ペルノーソース
- ・合鴨の蒸し物と茄子のマリネ
- ・ミックスサンドイッチ
- ・讃岐うどん 山菜添え
- ・エビクルトンボールのフライ
- ・ソーセージとかぼちゃのキッシュ
- ・赤魚の煮つけ 秋の根菜添え
- ・ローストポーク プロヴァンス風
パプリカ、ズッキーニ添え
- ・牛ロース肉のステーキ 和風ソース 温野菜添え
- ・高菜とポークのピラフ
- ・フルーツ盛り合わせ
- ・プティケーキ盛り合わせ
- ・コーヒー

ブッフェコース ¥7,000

※20名様～承ります

- ・鯛のマリネ ペルノーソース
- ・合鴨の蒸し物と茄子のマリネ
- ・ミックスサンドイッチ
- ・トリュフ香る冷製フランとトマトゼリー
- ・讃岐うどん 山菜添え
- ・にぎり寿司と巻き寿司の盛り合わせ
- ・サザエのブルギニオン風 メルバトースト添え
- ・ソーセージとかぼちゃのキッシュ
- ・サーモンポワレとオマール海老のコロッケ
キノコ入りクリームソース
- ・ローストポーク プロヴァンス風
パプリカ、ズッキーニ添え
- ・チキンソテー マスタードソース 秋野菜添え
- ・牛フィレ肉のステーキ マデラソース 温野菜添え
- ・フルーツ盛り合わせ
- ・プティケーキ盛り合わせ
- ・コーヒー

飲み放題 ¥2,000 [2時間制]

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

■洋コース・和洋コースのお料理もご用意可能です。

■花束、吊り看板も有料にてお手配可能です。

ご宴席を1時間延長される場合、飲み放題付・お一人さま1,500円追加で承ります。

*表示料金のお料理・飲み放題にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。
*食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。 *食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
*法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。