

※写真はイメージです。

AUTUMN PARTY PLAN

秋の宴会プラン

4階宴会場貸/ご利用人数20名様から

2024年10月1日(火)→2024年11月30日(土)

懇親会や歓送迎会など秋の集いにご利用ください。

●4階大宴会場「翔雲」

お料理プラン

Aプラン お1人様 **5,800円**

buffet料理 (洋食パーティー料理)
オンテールbuffet料理 (洋食パーティー料理)

Bプラン ★おすすめ★ お1人様 **7,800円**

buffet料理 (和・洋パーティー料理)
オンテールbuffet料理 (和・洋パーティー料理)
コース料理 (フランス料理)

Cプラン お1人様 **9,800円**

buffet料理 (和・洋パーティー料理)
オンテールbuffet料理 (和・洋パーティー料理)
コース料理 (フランス料理又は、和洋折衷料理)

■お料理プランに含まれるもの

お料理

会場費

ワイヤレスマイク2本
ステージ設置
※大宴会場のみ

※ご利用時間延長 30分毎にお1人様 500円追加で賜ります。

月曜日～水曜日限定プラン(平日) **4,800円**
洋食パーティー料理

飲み放題プラン (2時間)

フリードリンクA お1人様 **2,200円**

瓶ビール・焼酎(芋/麦)・カクテル2種・サワー2種
ノンアルコールビール・烏龍茶・ジュース

★おすすめ★

フリードリンクB お1人様 **2,800円**

上記フリードリンクAのアイテム+
日本酒・ワイン(赤/白)・ウイスキー・ハイボール

ソフトドリンク飲み放題 お1人様 **1,500円**

烏龍茶・ジュース2種・コーラ・ジンジャーエール

◆お料理プランと組合せてご利用下さい。

◆全員同じプランでお申込み下さい。

◆上記価格は税金・サービス料(10%)を含んでおります。

バスのお迎え
サービスははじめました

※30名様以上のご利用

詳しくは
お問合せください

追加オプション

- ・スクリーン…………… 2,750円～
- ・プロジェクター… 33,000円～
- ・スタンド装花… 22,000円～
- ・壺花…………… 22,000円～
- ・花束…………… 3,300円～
- ・卓上装花……… 3,300円～

特典

30名様以上でご利用の場合
右記よりお1つプレゼント!

- ①秋のデザートビュッフェ設置 (コース・オンテールのデザートを内容充実してビュッフェに変更)
- ②スクリーン&プロジェクター 使用料サービス
- ③飲み放題アイテム追加サービス
- ④乾杯用 スパークリングワイン又はノンアルコールスパークリングワインをご用意

※事前にご予約のうえ 20名様以上、2時間以内でお申し込みください。

※宴会ご利用時間が22時を超える場合は、別途深夜料金(10%)を加算させていただきます。 ※お人数の変更はご利用日の3日前まで承ります。

2024年6月

ご予約・お問い合わせは… TEL. 078-992-8127 (宴会予約直通) FAX. 078-992-8106 E-mail ba@seishin-oh.co.jp



神戸 西神オリエンタルホテル

https://www.seishin-oh.co.jp/

ホテル駐車場・契約駐車場有り (大型バス駐車場スペース有り)

神戸市営地下鉄「西神中央駅」駅前

TEL 078-992-8111 (代表)

〒651-2273 神戸市西区糞台 5-6-3 FAX078-992-8108

24時間受付
WEBフォーム



Instagram



ホテルHP



AUTUMN PARTY PLAN

宴会場貸し切り

秋の宴会プラン



KOBE SEISHIN ORIENTAL HOTEL



お好きなパーティースタイルをお選びいただけます

style A	style B	style C	style D
元卓着席ブッフェ	立食ブッフェ	オンテールブッフェ	正餐
好きな料理を選んで着席で召し上がりいただけます。	会話がメインのパーティーに最適です。	カジュアルにゆっくりと食事をお楽しみください。	格式を重んじるパーティーに最適です。

お望みの形式や人数に合わせてご提案いたします

Aプラン	Bプラン	Bプラン	Cプラン
洋食パーティー料理	和・洋パーティー料理	フランス料理	和・洋パーティー料理
style A style B style C	style A style B style C style D	style A style B style C style D	style A style B style C style D
スタイル style C メニュー (パーティー料理)	スタイル style C メニュー (パーティー料理)	スタイル style D メニュー (コース料理)	スタイル style C メニュー (パーティー料理)
<p>(冷製料理)</p> <p>鶏むね肉のから揚げ サラダ仕立て スモークサーモンとボイル野菜のマリネ 生ハムと秋野菜</p> <p>(温製料理)</p> <p>ポルチーニ香茸のクリームグラタン 白身魚のポワレ トマトソース チキンのコンフィ 牛もも肉のローストビーフ 小海老と彩野菜のスパゲッティー (アーリオ・オーリオ)</p> <p>(デザート)</p> <p>特製デザート コーヒー</p>	<p>(冷製料理)</p> <p>造り盛り合わせ 生ハムと秋野菜 ローストポークと 秋野菜のバルサミコ風味</p> <p>(温製料理)</p> <p>豆乳茶碗蒸し 茸あんかけ 秋鮭のグリル チキンの煮込み マレンゴ風 牛サーロインのグリエ</p> <p>季節ご飯 温そば (デザート) 特製デザート コーヒー</p>	<p>Amuse Hors-d'œuvre variés 旬の食材を使った前菜盛り合わせ</p> <p>Soupe 季節のポタージュ</p> <p>Poisson 本日の魚のポワレ</p> <p>Viande 牛ロース肉のグリエ</p> <p>Pain パン</p> <p>Desserts 特製デザート コーヒー</p>	<p>(冷製料理)</p> <p>生ハムと秋野菜 鴨のローストと彩野菜のバルサミコ風味</p> <p>造り盛り合わせ (温製料理)</p> <p>海老と季節野菜の天婦羅 秋鮭のグリル 香草風味のローストポーク 甘酸っぱいソース・エーグルドゥース</p> <p>黒毛牛サーロインのグリエ</p> <p>桶盛り寿司 温そば (デザート) 特製デザート コーヒー</p>

Cプラン 和洋折衷料理

スタイル style D

- ・八寸
- ・煮物椀
- ・お造り盛り合わせ
- ・本日の魚と海老のポワレ
- ・牛ロース肉のエギュイット
- ・季節ご飯 赤出し 香の物
- ・特製デザート
- ・コーヒー

Cプラン フランス料理

スタイル style D

- ・アミューズ
- ・前菜盛り合わせ
- ・季節のポタージュ
- ・本日の魚と海老のポワレ
- ・黒毛牛サーロインのグリエ
- ・パン&バター
- ・特製デザート
- ・コーヒー

* style A style B のメニュー内容は、係にお尋ねください。時季により、料理内容が変更になる場合がございます。
* 事前にご予約のうえ、20名様以上、2時間以内でお申込みください。お人数の変更は、ご利用日の3日前まで承ります。

* 掲載写真は、イメージとなります。