

# 夏の パーティープラン

2025年6月1日(日)～9月30日(火)



納涼会、暑気払いの夏。思い出に残る楽しいひとときをお過ごしいただくために  
美味しいお料理とくつろぎのプランをご用意しました。

## お料理プラン

## food

Aプラン お1人様 5,800円

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

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)

月・火・水・木曜日 限定プラン 4,800円(洋パーティー料理)

## フリードリンクプラン(飲み放題)

## beverage

Aプラン 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・梅酒  
ノンアルコールビール・烏龍茶・アップルジュース

Bプラン 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

ソフトドリンクプラン お1人様 1,500円

烏龍茶・アップルジュース・コーラ・ジンジャーエール

※お料理プラン・フリードリンクプランは、2時間制となっております。  
皆様同じプランでお申込み下さい。  
※ご利用時間延長は、30分毎にお1人様500円追加で賜ります。

## プラン特典

## benefit

ご利用人数に合わせてお好きなものを下記より1つお選びください。

特典	20-30名様	31-60名様	61名様以上
歓送迎ゲスト お料理プラン無料	1名無料	1名無料	2名無料
飲み放題Aプランを BプランにグレードUP	○	○	○
会場延長料無料 (最終利用22時まで)	30分延長	30分延長	1時間延長
プロジェクター・スクリーン 無料貸出(1日1組限定)	○	○	○
アイスクリームbuffet コーナー設置(1日1組限定)		○	○

## 演出のお手伝い

## direct

無料にて貸出、演出いたします。

- ①抽選箱貸出
- ②ステージ設営(大宴会場限定)
- ③ワイヤレスマイク2本(大宴会場限定)



## 追加オプション

## option

花束…………… 3,300円～ スクリーン…………… 2,750円～  
卓上装花…………… 3,300円～ プロジェクター…………… 33,000円～  
一文字看板…………… 44,000円～ カラオケ…………… 38,500円～

- ・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。
- ・ご人数の変更はご利用日の3日前まで承ります。
- ・状況により宴会場の営業時間・内容が変更となる場合がございます。
- ・写真はイメージです。

ご予約・お問合わせは、宴会係直通 ☎ 078-992-8127 まで  
お気軽にお問い合わせくださいませ。

バスのお迎えサービス始めました(30名様以上)



上記価格は税金を含んでおります。掲載写真はイメージとなります。



神戸 西神オリエンタルホテル  
〒651-2273 神戸市西区梶台5丁目6-3  
神戸市営地下鉄「西神中央駅」駅前  
☎ 078-992-8111 (代表)

宴会申し込み  
フォーム



17階レストラン  
ご予約



宿泊  
ご予約



LINE友だち  
募集中



ホテル  
ホームページ



Instagram  
Follow US



# 夏の パーティープラン Summer Party Plan

20名様より2時間の  
宴会場貸し切りプランを  
ご用意しました。

## 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
元卓着席ブッフエ	立食ブッフエ	オンテールブッフエ	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)
前菜盛り合わせ ヤンニョムチキンのサラダ仕立て 海老と小柱・彩野菜のマリネ (セビーチェ) 茄子のミートグラタン 白身魚のブレゼ 夏野菜ソース 牛もも肉のローストビーフ オニオンソース ベーコンと彩野菜のスパゲッティ (アーリオ・オーリオ) 特製デザート コーヒー	前菜盛り合わせ 海鮮サラダ仕立て タイ マグロ(キムチ) 生ハムとマカロニ・夏野菜のマリネ 豆乳茶碗蒸し 麻婆あんかけ 白身魚の香り蒸し 牛サーロインのグリエ オニオンソース 季節ご飯 (冷)そば 特製デザート コーヒー	Amuse アミューズ Hors-d'œuvre variés 旬の食材を使った前菜盛り合わせ Soupe 季節のポタージュ Poisson 本日の魚のポワレ Viande 牛ロース肉のグリエ Pain パン Desserts 特製デザート コーヒー	前菜盛り合わせ 造り盛り合わせ サラダ仕立て タイ マグロ 生ハムとマカロニ・夏野菜のマリネ 白身魚のポワレ チキンの煮込み 黒毛和牛もも肉のローストビーフ オニオンソース 山葵 ガーリックチップス 桶盛り寿司 (タイマグロ 海老 太巻き 細巻) 海老と季節野菜の天婦羅 (冷)そば 特製デザート コーヒー

Cプラン 和洋折衷料理	スタイル style D	Cプラン フランス料理	スタイル style D
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・八寸(前菜盛り合わせ)</li> <li>・煮物椀</li> <li>・お造り3種盛り合わせ</li> <li>・本日の魚と海老のポワレ</li> <li>・牛ロース肉のグリエ</li> <li>・季節ご飯 赤出し 香の物</li> <li>・特製デザート</li> <li>・コーヒー</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・アミューズ</li> <li>・前菜</li> <li>・季節のポタージュ</li> <li>・本日の魚と海老のポワレ</li> <li>・黒毛和牛サーロインのグリエ</li> <li>・パン</li> <li>・特製デザート</li> <li>・コーヒー</li> </ul>

\* 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。