

お食事・懇親会・ドリンクのご案内（事前予約制）

2021年度秋～冬版 2021年10月1日～2022年3月末まで

単XX = 単品追加ご注文番号

お一人様 3,300円コース（和風） 1品10人前	
単01	オードブル（和風） 6,600円 例）やみつき胡瓜/だし巻/鶏二色巻/豚串魚の南蛮漬/柚子大根/ささみ竜田揚げしそ巻など
単02	お造り盛合せ 7,700円 例）マグロ/イカ/カンパチ/タコ/甘エビなど
単03	握り寿司盛合せ 6,600円 例）マグロ/カンパチ/イカ/タイなど
単04	天ぷら盛合せ 4,400円 例）エビ/キス/南瓜/ししとう/さつまいもなど
単05	おでん（60個入） 3,300円 大根/こんにゃく/すじ/ちくわ/厚揚げ/卵
単06	温柚子そば 3,300円
単07	デザート 4,400円

以下の中からお選びください
例）バイクドチーズケーキ・杏仁豆腐
パバロアシュークリーム・おはぎ

お一人様 3,300円コース（洋風） 1品10人前	
単08	オードブル（洋風） 6,600円 例）鮭のエスカベッシュ/チキンステーキ チューリップのフリッター/魚のマリネ エビフライ/カキフライ/アスパラベーコンなど
単09	サーロインステーキ 8,800円
単10	串カツ盛合せ 5,500円 例）エビ/豚肉/南瓜/インゲン/白身魚/イカなど
単11	季節のパスタ 3,850円
単12	フランクフルト&ポテト 2,750円
単13	シーフードピラフ 3,850円
単07	デザート 4,400円

以下の中からお選びください
例）バイクドチーズケーキ・杏仁豆腐
パバロアシュークリーム・おはぎ

お一人様 3,300円コース（中華） 1品10人前	
単14	オードブル（中華） 6,600円 例）ゴマ団子/鶏肉の唐揚げ/ザーサイ豆腐/揚げ餃子 肉団子の甘酢煮/中華サラダ/春巻など
単15	飲茶盛合せ 4,400円 例）エビの水晶包み/華イカ焼売/フカヒレ餃子など
単16	豚の角煮 4,400円
単17	エビチリソース煮 4,400円
単18	蒸し鯛の中華あんかけ 8,800円
単19	中華ちまき 3,300円
単07	デザート 4,400円

以下の中からお選びください
例）バイクドチーズケーキ・杏仁豆腐
パバロアシュークリーム・おはぎ

◆お食事・懇親会

※メニューは日替わり

◆ドリンク

※ご注文単位：1本から可（一部商品除く）

鍋メニュー 20～30名様向け	
蟹すき鍋	お一人様コース価格 4,620円
寄せ鍋	お一人様コース価格 4,400円
ちゃんこ鍋	お一人様コース価格 4,400円
うどんすき鍋	お一人様コース価格 4,070円

※ コースは鍋、お造り、握り寿司のセットとなります。

鍋専用追加メニュー 1品10人前	
単20	追加うどん玉（1玉） 220円
単21	雑炊セット 220円

※ 鍋専用追加メニューは事前にお申し込みください。

	時間	料金	ご注文単位	
			平日	土日祝
朝食	7:00～8:45	770円/人	10名～	10名～
昼食	12:00～12:45	880円/人	指定なし	
夕食	18:00～18:45	1,320円/人	10名～	
お弁当	早朝・夜間是要相談	1,000円前後*	10名～	
懇親会	1回2時間（最終21:00まで）	予算に応じて	10名単位（端数不可）	

* 詳細はお問合せください。

※ お食事は上記時間内に設定し、1時間以内に食べ終わってください。

※ 衛生上の理由によりお弁当の持ち帰りはお断りいたします。

※ 他団体様と日程が重なる場合や大会議室をご利用いただく場合は、喫煙場所の変更やお弁当のご利用をお願いする場合がございます。

会場名	料金（1回2時間）		延長料金（30分毎）	
	平日	土日祝	平日	土日祝
メインフロア	16,500円	19,800円	8,250円	9,900円
レストラン 特別室1（洋室）	3,300円	3,960円	1,650円	1,980円
特別室2（和室）	3,300円	3,960円	1,650円	1,980円

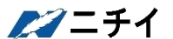
※ 共有利用可の場合は、いずれの団体様も1回2時間まで無料とします。

商品名	内容量	料金	補足
コーヒーサービス（セルフ）	160ml	275円/杯	10杯単位・早朝夜間不可
水	500ml	143円/本	銘柄指定不可
緑茶	500ml	165円/本	銘柄指定不可
神戸ワイン 白（セレクト）	720ml	1,870円/本	やや辛口
神戸ワイン 赤（エクストラ）	720ml	2,420円/本	ライトボディ
瓶ビール（中）	500ml	528円/本	やや辛口
缶ビール	350ml	330円/本	ミディアムボディ
缶ビール	500ml	440円/本	銘柄指定不可
缶ビール	350ml	220円/本	ご注文はケース単位（1ケース＝24本入）
発泡酒	500ml	330円/本	希望の銘柄を
かのか（麦）	900ml	1,320円/本	お知らせください。
かのか（芋）	900ml	1,320円/本	—
烏龍茶	2000ml	330円/本	銘柄指定不可
オレンジジュース	1500ml	407円/本	銘柄指定不可
水	2000ml	220円/本	銘柄指定不可

貸切・延長・持込懇親会のご利用は別途会場利用料金を申し受けます。他団体様のご利用状況にもよりますので、必ず事前にご確認ください。

メニューの内容はアレンジ可能です。
ご要望がございましたらご相談ください。

「会議室のご利用にあたって（最新版）」の「キャンセル規定」をよくご確認の上、平日の営業時間内にご依頼ください。
※ 仕入れ状況により予告なくメニューを変更する場合がございます。



お食事・懇親会・ドリンクのご案内（事前予約制）

2021年度秋～冬版 2021年10月1日～2022年3月末まで

単XX = 単品追加ご注文番号

お一人様 2,200円コース (A)		1品10人前
オードブル (和風)	} いずれか1品 お選びください	6,600円
オードブル (洋風)		
オードブル (中華)		
単22	巻寿司&稲荷寿司	4,400円
単23	焼きそば	2,200円
単24	若鶏の唐揚	3,850円
単25	ミックスサンドウィッチ	3,300円
単12	フランクフルト&ポテト	2,750円
単26	パパロアシュークリーム	2,200円

お一人様 2,200円コース (B)		1品10人前
オードブル (和風)	} いずれか1品 お選びください	6,600円
オードブル (洋風)		
オードブル (中華)		
単27	海鮮あんかけ炒飯	3,300円
単28	油淋鶏	3,300円
単29	麻婆豆腐	3,300円
単30	イカとチンゲン菜のオイスター炒め	2,200円
単31	たこ焼き&焼きそば	3,300円
単26	パパロアシュークリーム	2,200円

追加専用メニュー (おでん)		
単32	おでん (1,650円セット) 30個入 牛すじ/大根/ごぼう/こんにゃく/玉子/餅巾	1,650円
単33	おでん (3,300円セット) 60個入 牛すじ/大根/ごぼう/こんにゃく/玉子/餅巾	3,300円
単34	おでん (4,400円セット) 80個入 牛すじ/大根/ごぼう/こんにゃく/玉子/餅巾/竹輪/1口揚げ	4,400円
単35	おでん (5,500円セット) 104個入 牛すじ/大根/ごぼう/こんにゃく/玉子/餅巾/竹輪/1口揚げ	5,500円

※ おでんは1回の懇親会につき5,500円のセットが最大になります。各セットを複数注文することはできません。

追加専用メニュー (温料理)		1品10人前
単36	鶏もも肉のソテートマトソース	3,850円
単37	魚介のアクアパッツァ	6,600円
単38	ポテトのピザ風チーズ焼	3,300円
単39	鶏もも肉と小かぶのクリーム煮	3,850円
単40	豚バラ肉と白菜のミルクフィッシュ仕立て	3,850円
単41	ロールキャベツ	3,850円

(ホワイトソース・トマトソース)

※ 温料理は最大90名分までとなります。

追加専用メニュー		1品10人前
単42	チキン南蛮	4,400円
単43	ミラノ風カツレツ チキン	4,400円
単44	ミラノ風カツレツ ポーク	4,950円
単45	ミラノ風カツレツ ビーフ	5,500円
単46	棒棒鶏	3,300円
単47	バケットのガーリックトースト	2,200円
単09	サーロインステーキ	8,800円
単48	コールミート盛合せ	7,700円
単49	ローストビーフ	5,500円
単50	グリルチキン盛合せ	5,500円
単17	エビチリソース煮	4,400円
単51	エビマヨ	6,600円
単29	麻婆豆腐	3,300円
単52	酢豚	3,300円
単53	スモークサーモン	4,950円
単54	鯛の酒蒸し	6,600円
単55	温泉卵のシーザーサラダ	4,400円
単56	魚介のカルパッチョ	6,600円
単25	ミックスサンドウィッチ	3,300円
単57	カツサンドウィッチ	3,960円
単58	季節野菜のバーニャカウダ	4,400円
単59	昔ながらのナポリタン	3,850円
単60	ミートソース	3,850円
単61	茄子とベーコンのトマトパスタ	3,850円
単62	ペペロンチーノ	3,850円

ローストビーフ/ローストポーク

【懇親会の注意事項】

- ・ 当日お料理の追加は承れません。
- ・ 恐れ入りますが懇親会終了後に料理が余ってしまった場合でも衛生管理上全て処分させていただきます。

【懇親会申込方法】

- ・ 「懇親会申込書」に必要事項をもちろんご記載の上、メールまたはファックスにてお申し込みください。
- ・ メニュー表より選んでいただく以外にも、ご予算に合わせてご提案させていただくことも可能です。
- ・ 必ず懇親会開催日の10営業日前までに内容を確定させてください。
- ・ 懇親会会場の机配置についてご希望がある場合は事前にご指示願います。
- ・ 会場は基本レストランを想定しておりますが、利用状況により別会場にてお願いすることもございます。何卒ご了承ください。
- ・ 二次会の希望がございましたら事前にお知らせください。

「会議室のご利用にあたって（最新版）」の「キャンセル規定」をよくご確認の上、平日の営業時間内にご依頼ください。

※ 仕入れ状況により予告なくメニューを変更する場合がございます。

