

お食事・懇親会・ドリンクのご案内 2018年度秋～冬版(2019年3月末まで) (完全事前予約制)

◎ お食事・懇親会

※メニューは日替わり

	時間	料金	ご注文単位	
			平日	土日祝
朝食	7:00 ~ 8:45	700 円/人	10名~	10名~
昼食	12:00 ~ 12:45	800 円/人	指定なし	
夕食	18:00 ~ 18:45	1,200 円/人	10名~	
お弁当	早朝・夜間は要相談	1,000 円~	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)	

- ※ 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致します。
- ※ 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、喫食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。

◎ ドリンク

※ご注文単位:1本から可(一部商品除く)

商品名	内容量	料金	補足
コーヒーサービス(セルフ)	160 ml	250 円/杯	10杯単位・早朝夜間不可
水	500 ml	130 円/本	銘柄指定不可
緑茶	500 ml	150 円/本	銘柄指定不可
神戸ワイン (セレクト)	720 ml	1,700 円/本	やや辛口
			ライトボディ
神戸ワイン (エクストラ)	720 ml	2,200 円/本	やや辛口
			ミディアムボディ
瓶ビール(中)	500 ml	480 円/本	アサヒスーパードライ
缶ビール	350 ml	300 円/本	ご注文はケース単位 (1ケース=24本入) 希望の銘柄を お知らせください。
	500 ml	400 円/本	
発泡酒	350 ml	200 円/本	
	500 ml	300 円/本	
かのか(麦)	900 ml	1,200 円/本	—
かのか(芋)	900 ml	1,200 円/本	—
烏龍茶	2000 ml	300 円/本	銘柄指定不可
オレンジジュース	1500 ml	350 円/本	銘柄指定不可
水	2000 ml	200 円/本	銘柄指定不可

おすすめ ¥3,000コース

単XX = 単品追加ご注文番号

※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。

お一人様 3,000円コース(和風)	1品10人前	お一人様 3,000円コース(洋風)	1品10人前	お一人様 3,000円コース(中華)	1品10人前
◆ オードブル(和風) 例) 枝豆 / 出し巻/かまぼこ/豚串/鯛照焼/柚子大根/ ささみ竜田揚げ梅しそ巻 など	単01 6,000 円	◆ オードブル(洋風) 例) 鮭のエスカベッシュ/チューリップフリッター/海老グラタン カキフライ/チキンステーキ/海老フライ/アスパラベーコンなど	単07 6,000 円	◆ オードブル(中華) 例) 胡麻団子/鶏唐揚げ/韭菜頭/揚餃子/肉団子の甘酢煮 中華サラダ/春巻き など	単13 6,000 円
◆ お造り盛り合わせ 例) マグロ / イカ / カンパチ/タコ/甘海老 など	単02 7,000 円	◆ サーロインステーキ 例) 海老 / 豚肉 / 南瓜/インゲン/白身魚/イカ など	単08 8,000 円	◆ 飲茶盛り合わせ 例) エビの水晶包み / 華イカ焼売 / フカヒレ餃子 など	単14 4,000 円
◆ 握り寿司盛合せ 例) マグロ/カンパチ/イカ/鯛 など	単03 6,000 円	◆ 串かつ盛り合わせ 例) 海老 / 豚肉 / 南瓜/インゲン/白身魚/イカ など	単09 5,000 円	◆ 豚の角煮	単15 4,000 円
◆ 天ぷら盛合せ 例) 海老/キス/南瓜/ししとう/さつまいも など	単04 4,000 円	◆ 季節の Pasta	単10 3,500 円	◆ 海老チリソース煮	単16 4,000 円
◆ おでん	3,000 円	◆ フランクフルト&ポテト	単11 3,000 円	◆ 蒸し鯛の中華あんかけ	単17 8,000 円
◆ 温柚子そば	単05 3,000 円	◆ シーフードピラフ	単12 3,500 円	◆ 中華ちまき	単18 3,000 円
◆ デザート 例) ミニカップティラミス、抹茶 など	単06 4,000 円	◆ デザート 例) ミニカップティラミス、抹茶 など	4,000 円	◆ デザート 例) ミニカップティラミス、抹茶 など	4,000 円

冬のおすすめ! 鍋メニュー (10名様~40名様まで)

1コース10人前

- ◆ 蟹すき鍋コース
お一人様 コース価格 4,200 円
- ◆ 寄せ鍋コース
お一人様 コース価格 4,000 円
- ◆ ちゃんこ鍋コース
お一人様 コース価格 4,000 円
- ◆ うどんすき鍋コース
お一人様 コース価格 3,700 円

◇ コース内容

※ お選びのコース鍋+付き出し+お造り2種盛り+握り寿司

ボリュームが欲しいお客様に! 鍋専用追加メニュー

- ◆ 追加うどん玉(10人盛) 単19 2,000 円
- ◆ 雑炊セット(10人盛) 単20 2,000 円

※ 上記ボリュームUPメニューは鍋コースをお選び
いただく際にご要望ください。

※ 鍋コース+単品料理のご注文も可能です。
鍋コースのみでは物足りないというお客様は是非
組み合わせてご注文ください!

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!



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。

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	
レストラン	メインフロア	15,000 円	18,000 円	7,500 円	9,000 円
	特別室1(洋室)	3,000 円	3,600 円	1,500 円	1,800 円
	特別室2(和室)	3,000 円	3,600 円	1,500 円	1,800 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。

お食事・懇親会・ドリンクのご案内 2018年度秋～冬版(2019年3月末まで)

(完全事前予約制)

おすすめ ¥2,000コース

単XX = 単品追加ご注文番号

※ 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。

お一人様 2,000円コース(A) 1品10人前

- ◇ オードブル(和風)
- ◇ オードブル(洋風) } いずれか一品 お選びください。 6,000円
- ◇ オードブル(中華)
- ◆ 巻寿司&稲荷寿司 単21 4,000円
- ◆ 焼きそば 単22 2,000円
- ◆ 鶏の唐揚 単23 3,500円
- ◆ ミックスサンドウィッチ 単24 3,000円
- ◆ フランクフルト&ポテト 単25 2,500円
- ◆ パパロアシュークリーム 単26 2,000円

お一人様 2,000円コース(B) 1品10人前

- ◇ オードブル(和風)
- ◇ オードブル(洋風) } いずれか一品 お選びください。 6,000円
- ◇ オードブル(中華)
- ◆ 中華揚げ盛り3種 単27 4,000円
酢豚/春巻き/胡麻団子
- ◆ 若鶏の中華あんかけ 単28 3,000円
- ◆ 麻婆豆腐 単29 3,000円
- ◆ 乾きもの3種盛り 単30 2,000円
- ◆ たこ焼き&焼きそば 単31 3,000円
- ◆ パパロアシュークリーム 2,000円



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!

追加専用メニュー (おでん)

- ◆ おでん(1,500円セット)30個入 1,500円
牛すじ/大根/ごぼう/こんにゃく/玉子/餅巾 単32
- ◆ おでん(3,000円セット)60個入 3,000円
牛すじ/大根/ごぼう/こんにゃく/玉子/餅巾 単33
- ◆ おでん(4,000円セット)80個入 4,000円
牛すじ/大根/ごぼう/こんにゃく/玉子/餅巾/竹輪/1口揚げ 単34
- ◆ おでん(5,000円セット)104個入 5,000円
牛すじ/大根/ごぼう/こんにゃく/玉子/餅巾/竹輪/1口揚げ 単35

追加専用メニュー 1品10人前

- ◆ コールミート盛り合わせ 単36 7,000円
ローストビーフ/ローストポーク
- ◆ ローストビーフ 単37 5,000円
- ◆ グリルチキン盛り合わせ 単38 5,000円
タンドリーチキン/ハーブチキン/レモンバジル
- ◆ スモークサーモン 単39 4,500円
- ◆ ふわふわ玉子の明石焼風出し巻 4,500円 単40
- ◆ 温泉卵のシーザーサラダ 単41 4,000円

追加専用メニュー 1品10人前

- ◆ 豚しゃぶサラダ 単42 4,500円
- ◆ ミックスサンドウィッチ 単43 3,000円
- ◆ 昔ながらのナポリタン 単44 3,500円
- ◆ ミートソーススパゲッティ 単45 3,500円
- ◆ 茄子とベーコンのトマトパスタ 単46 3,500円
- ◆ 漬物盛り合わせ 単47 3,500円
きゅうりぬか漬け/茄子ぬか漬け/紀ノ川漬け

