Autumn Party Plan 2026

秋の宴会プラン

10名さま～200名さままで対応
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 2026. 9.1.(火) ～ 11.30.(月)

TIME 11:00 ～ 21:00 [2時間制]

FOOD お一人さま ￥5,500～ ※着席卓盛料理 または ブッフェ料理

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

神戸三宮 東急REIホテル

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

3階 宴会場

[ご予約・お問合せ]
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 Party Plan 2026

秋の宴会プラン

着席卓盛りコース　￥5,500

※10名さま～承ります

●鯛のカルパッチョ　中華風
●蒸し鶏と茄子の香味ピリ辛和え
●キノコ入り茶そば
●海鮮シューマイ
●鰻のかば焼き　ほうれん草とキノコ添え
●ポークフィレ肉のネギ味噌クリーム
●牛ロース肉のポワレ　オニオンソース
秋野菜添え
●エビピラフ
●プティケーキ
●コーヒー

着席卓盛りコース　￥7,500

※10名さま～承ります

●鯛と鰤のお造り
●鮪とモッツァレラチーズのサラダ仕立て
●蒸し鶏と茄子の香味ピリ辛和え
●キノコ入り茶そば
●海鮮シューマイ
●鰻のかば焼き　ほうれん草とキノコ添え
●ポークフィレ肉のネギ味噌クリーム
●牛フィレ肉のポワレ　オニオンソース
秋野菜添え
●エビピラフ
●プティケーキとフルーツ盛り合わせ
●コーヒー

ブッフェコース　￥5,500

※20名さま～承ります

●鯛のカルパッチョ　中華風
●ミートローフと紅茶鴨のスモーク盛り合わせ
●蒸し鶏と茄子の香味ピリ辛和え
●キノコ入り茶そば
●海鮮シューマイ
●手羽先のスパイシー焼き
●鰻のかば焼き　ほうれん草とキノコ添え
●人参とインゲンの豚肉巻き　胡麻ソース
●牛ロース肉のポワレ　オニオンソース
秋野菜添え
●エビピラフ
●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　￥7,500

※20名さま～承ります

●鯛と鰤のお造り
●ミートローフと紅茶鴨のスモーク盛り合わせ
●鮪とモッツァレラチーズのサラダ仕立て
●蒸し鶏と茄子の香味ピリ辛和え
●キノコ入り茶そば
●海鮮シューマイ
●ローストポーク　トマトソース　秋の根菜添え
●手羽先のスパイシー焼き
●鰻のかば焼き　ほうれん草とキノコ添え
●人参とインゲンの豚肉巻き　胡麻ソース
●牛フィレ肉のポワレ　オニオンソース
秋野菜添え
●エビピラフ
●フルーツ盛り合わせ
●プティケーキ盛り合わせ
●コーヒー

飲み放題　￥2,000

瓶ビール／ワイン（赤・白）／焼酎（芋・麦）／ウィスキー／梅酒
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は＋1,000円で承ります。
■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、飲み放題付き・お一人さま1,500円追加で承ります。

＊表示料金の料理・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。

KOBE SANNOMIYA TOKYU REI HOTEL