

Spring Party Plan 2026

春の宴会プラン



歓迎会 & 送別会におすすめ

10名さま～200名さままで対応
同窓会、祝賀会、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. 3.1. 日 ～ 5.31. 日

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



Spring Party Plan 2026

春の宴会プラン

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 梅肉風味
- 鮪とアボカドのタルタル
- 梅うどん 青菜添え
- 点心3種盛り合わせ
- 鯖と野菜の中華風甘酢あんかけ
- ポークジンジャーステーキ 芽キャベツ添え
- 牛ロース肉のボワレ 和風ソース
蒸しポテトとアスパラガス添え
- ほっかけチャーハン
- プティケーキ
- コーヒー

着席卓盛りコース ￥7,000

※10名さま～承ります

- 鯛と鰯のお造り
- 鮪とアボカドのタルタル
- 生ハム・モッツアレラチーズ・トマトのサラダ
- 梅うどん 青菜添え
- 点心3種盛り合わせ
- 鯖と野菜の中華風甘酢あんかけ
- ポークジンジャーステーキ 芽キャベツ添え
- 牛フィレ肉のボワレ 和風ソース
蒸しポテトとアスパラガス添え
- ほっかけチャーハン
- プティケーキとフルーツの盛り合わせ
- 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 梅肉風味
- 鮪とアボカドのタルタル
- 海老と菜の花の松前漬け風
- 梅うどん 青菜添え
- 点心3種盛り合わせ
- チキングリルとパプリカのソテー バジル風味
- 鯖と野菜の中華風甘酢あんかけ
- ポークジンジャーステーキ 芽キャベツ添え
- 牛ロース肉のボワレ 和風ソース
蒸しポテトとアスパラガス添え
- ほっかけチャーハン
- プティケーキ盛り合わせ
- フルーツ盛り合わせ
- コーヒー

ブッフェコース ￥7,000

※20名さま～承ります

- 鯛と鰯のお造り
- 鮪とアボカドのタルタル
- 海老と菜の花の松前漬け風
- 生ハム・モッツアレラチーズ・トマトのサラダ
- 梅うどん 青菜添え
- 点心3種盛り合わせ
- チキングリルとパプリカのソテー バジル風味
- 鯖と野菜の中華風甘酢あんかけ
- ポークジンジャーステーキ 芽キャベツ添え
- 牛フィレ肉のボワレ 和風ソース
蒸しポテトとアスパラガス添え
- ほっかけチャーハン
- プティケーキ盛り合わせ
- フルーツ盛り合わせ
- 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もご用意可能です。

■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。