

# Spring Banquet Plan

## 歓迎会&送別会におすすめ

10名様～200名様まで対応  
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

2024.3.1. Fri ~ 5.31. Fri

TIME

11:00～21:00 [2時間制]

FOOD

お一人さま **¥5,000** ~

※着席卓盛り料理 又は プッフェ料理

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!

\* 表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。 \* 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。 \* 写真はイメージです。



神戸三宮 東急REIホテル

[www.tokyuhotels.co.jp/kobesannomiya-r/](http://www.tokyuhotels.co.jp/kobesannomiya-r/)

3F 宴会場

【ご予約・お問い合わせ】

**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 Banquet Plan

## 着席卓盛りコース ¥5,000

※10名様～承ります

- ・鰯のカルパッチョ ジェノバ風
- ・スモークサーモンとクスクスのサラダ仕立て
- ・点心2種盛り
- ・鯖の塩こうじ焼き 菜の花添え
- ・鶏肉の八幡巻き
- ・牛ロース肉のステーキ 和風ソース
- ・中華チマキ
- ・茶そば
- ・プティケーキ
- ・コーヒー

## 着席卓盛りコース ¥7,000

※10名様～承ります

- ・お造り2種盛り
- ・スモークサーモンとクスクスのサラダ仕立て
- ・炙り紅茶鴨のオレンジ風味
- ・点心盛り合わせ
- ・鯖のネギ味噌焼き 菜の花添え
- ・ハーブ風味のチキンソテー  
新じゃがのオープン焼き添え
- ・牛フィレ肉のステーキ マデラソース
- ・にぎり寿司
- ・茶そば
- ・プティケーキとフルーツ
- ・コーヒー

## ブッフェコース ¥5,000

※20名様～承ります

- ・鰯のカルパッチョ ジェノバ風
- ・炙り紅茶鴨のオレンジ風味
- ・スモークサーモンとクスクスのサラダ仕立て
- ・巻き寿司
- ・茶そば
- ・点心盛り合わせ
- ・鶏肉の八幡巻き
- ・春野菜とメバルのブイヤベース仕立て
- ・ポークと筍の甘酢和え
- ・牛ロース肉のステーキ 和風ソース
- ・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 ¥7,000

※20名様～承ります

- ・お造り盛り合わせ
- ・サーモンとクスクスのサラダ仕立て
- ・炙り紅茶鴨のオレンジ風味
- ・カマンベールチーズとフルーツのサラダ
- ・にぎり寿司と巻き寿司盛り合わせ
- ・茶そば
- ・メバルと海老のブイヤベース仕立て
- ・点心盛り合わせ
- ・鯖のネギ味噌焼き 菜の花添え
- ・ハーブ風味のチキンソテー  
新じゃがのオープン焼き添え
- ・ソーセージ・ホエーポークのベーコン・  
芽キャベツの煮込み
- ・牛フィレ肉のステーキ マデラソース
- ・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 [2時間制]

- ・瓶ビール／ワイン（赤・白）／焼酎（芋・麦）／ウイスキー
- ・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・お一人さま1,500円追加で承ります。

\* 表示料金のお料理・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。