

TOKYU REI HOTEL

REI's Summer

Summer 2020 Plan

宴会サマープラン

10名さま～200名さままで対応。

暑い季節のご宴会は、涼しくゆったり楽しめる宴会場で。

ホテルクオリティのお料理とおもてなしでお手伝いいたします。

DATE 2020.6.1 Mon ~ 8.31 Mon

TIME 11:30 ~ 21:00 (2時間制)

【着席卓盛形式】10名さま～

【立食又は着席buffet形式】20名さま～

スタンダードプラン

¥5,000

ベーシックプラン

¥6,000

セレクトプラン

¥7,000

特典

会場費2時間無料／音響設備使用料無料

さらに、20名さま以上で下記①～③よりひとつサービス

- ①乾杯用スパークリングワイン ②吊り看板(600mm×3600mm)
③ビンゴゲーム付カラオケ&プロジェクター&スクリーン

飲み放題 [2時間] ¥2,000

- ・ビール ・ウィスキー
- ・日本酒 ・焼酎(芋・麦)
- ・ワイン(赤・白)
- ・オレンジジュース ・ウーロン茶

二次会承ります
お1人さま ¥2,000～
1F TORIKOにて

※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。 ※食材の入荷状況等により、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。 ※写真はイメージです。

※法令によりお車を運転される方、未成年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。

神戸三宮東急REIホテル
公式サイトQRコード



神戸三宮 東急REIホテル

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

ご予約・お問い合わせは(予約係直通9:00-18:00)

078-291-0701

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

Summer 2020 Plan

宴会サマープラン

【buffet形式】

※20名様まで承ります

スタンダードプラン

全14品 ¥5,000

- ・お寿司
- ・海藻トッピングの彩りサラダ
- ・ブリのカルパッチョ仕立て 山葵風味
- ・オードブル盛り合わせ
- ・ミックスサンドイッチ
- ・冷やし中華
- ・点心盛り合わせ
- ・スナックフード盛り合わせ
- ・白身魚と海老のトムヤムクン
- ・鶏もも肉のオープン焼き バジル&レモン
- ・牛ロース肉のローストビーフ
- ・フルーツ盛り合わせ
- ・プチケーキ盛り合わせ
- ・コーヒー

ベーシックプラン

全14品 ¥6,000

- ・お寿司
- ・お造り盛り合わせ
- ・湯引き鰹の梅肉風味
- ・スモークサーモンとコールミート盛り合わせ
- ・プチハンバーガー
- ・冷やし中華
- ・明石焼き
- ・たっぷりシーフードのパエリア風
- ・鯛と魚介のトムヤムクン
- ・鴨ロース肉のスービット プロバンサル
- ・牛ロース肉のローストビーフ
- ・フルーツ盛り合わせ
- ・プチケーキ盛り合わせ
- ・コーヒー

セレクトプラン

全15品 ¥7,000

- ・にぎり寿司盛り合わせ
- ・お造り盛り合わせ
- ・湯引き鰹のカクテル仕立て
- ・王道“パテ・ド・カンパーニュ”
- ・鮑の冷製 じゅんさいと共に
- ・チーズ盛り合わせとグリッシーニ
- ・冷やし中華
- ・ピッツァ マルゲリータ
- ・蒸し穴子とやわらか冬瓜 蟹あんかけ
- ・オマール海老・鯛・貝柱の白ワイン蒸し クリームマサラ
- ・神戸ポークバラ肉のトンポーロー
- ・牛フィレ肉のロッシェニ風
- ・フルーツ盛り合わせ
- ・デザート盛り合わせ
- ・コーヒー

【着席卓盛形式】

※10名様まで承ります

スタンダードプラン

全10品 ¥5,000

- ・お寿司
- ・海藻トッピングの彩りサラダ
- ・ブリのカルパッチョ仕立て 山葵風味
- ・点心盛り合わせ
- ・白身魚と海老のトムヤムクン
- ・鶏もも肉のオープン焼き バジル&レモン
- ・牛ロース肉のローストビーフ
- ・冷やし中華
- ・デザート
- ・コーヒー

ベーシックプラン

全11品 ¥6,000

- ・お寿司
- ・お造り盛り合わせ 舟盛りスタイル
- ・湯引き鰹の梅肉風味
- ・スモークサーモンとコールミート盛り合わせ
- ・蒸し穴子とやわらか冬瓜 蟹あんかけ
- ・鯛と魚介のトムヤムクン
- ・鴨ロース肉のスービット プロバンサル
- ・牛ロース肉のローストビーフ
- ・冷やし中華
- ・デザート
- ・コーヒー

セレクトプラン

全12品 ¥7,000

- ・にぎり寿司盛り合わせ
- ・鯛の中華風刺身
- ・湯引き鰹のカクテル仕立て
- ・王道“パテ・ド・カンパーニュ”
- ・鮑の冷製 じゅんさいと共に
- ・蒸し穴子とやわらか冬瓜 蟹あんかけ
- ・オマール海老・鯛・貝柱の白ワイン蒸し クリームマサラ
- ・神戸ポークバラ肉のトンポーロー
- ・牛フィレ肉のロッシェニ風
- ・冷やし中華
- ・デザート
- ・コーヒー

※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。 ※食材の入荷状況等により、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、未成年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。