



KOBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL

MERIKEN PARTY PLAN

メリケンパーティープラン

2024.6.1 SAT » 12.31 TUE

目の前に海と空が広がり、周囲270度を海に囲まれた神戸のリゾートホテル。
神戸らしい眺望が楽しめる空間で、ホテル料理長が遊び心と
アレンジを利かせたパーティを彩る華やかな料理や多彩なフリードリンクをお楽しみください。

プラン内容 [お料理+フリードリンク+会場使用料]

A PREMIUM PLAN
プレミアムプラン ¥16,000

コース料理
[フランス料理または和洋折衷]
または会席料理 [日本料理] + 乾杯用スパークリングワイン
&フリードリンク9種

B DELUXE PLAN
デラックスプラン ¥13,000

コース料理 [フランス料理]
またはbuffet料理 [オンテール
buffetまたは着席/立食buffet] + フリードリンク8種

C STANDARD PLAN
スタンダードプラン ¥10,000

buffet料理 [オンテールbuffet
または着席/立食buffet] + フリードリンク8種

D LUNCH PLAN
平日限定ランチプラン ¥8,000

buffet料理 [オンテールbuffet
または着席/立食buffet] + フリードリンク8種





MERIKEN PARTY PLAN

[メリケンパーティープラン] プラン内容

2時間制

下記プランからお選びください。

プレミアムプラン

¥16,000

コース料理[フランス料理または和洋折衷] または 会席料理[日本料理]

◆コース料理[フランス料理] ※サンプルメニュー

- ・生ハム 野菜のムース コンソメ
- ・魚介のパナッシュェとタブレ アンチョビ風味のソース
- ・淡路玉葱のポターージュ
- ・旬の魚のグリルと小海老のカダイフ巻き 粒マスタードのソース
- ・国産牛のローストと季節野菜 フォアグラ風味のソース
- ・キノコのリゾット トリュフの香り
- ・チーズケーキと季節のフルーツ
- ・コーヒー ・パン、バター

◆コース料理[和洋折衷] ※サンプルメニュー

- ・サーモンのレアグリルと海老のマリネ ビーツのドレッシング
- ・旬の造り3種盛り あしらい一式
- ・淡路玉葱のポターージュ
- ・鱈西京漬 奉書焼き
- ・牛フィレ肉のローストと季節の野菜 和風ソース
- ・季節の御飯(国産米使用)、香の物、味噌汁
- ・ジャスミンパンナコッタ マンゴーのソース
- ・コーヒー

◆会席料理[日本料理] ※サンプルメニュー

- [先付] 太刀魚 南蛮漬 [焼物] 牛ロース肉のロースト仕立て 焼き野菜 [御飯] 鯛茶漬
- [煮物椀] 海老真丈 鱈一塩 青味 清汁仕立て [合肴] 蟹 蛤半張り蒸し [甘味] 抹茶ケーキ わらびもち 水物
- [造り] 三種盛り あしらい一式 [焚合] 牛蒡万十 茸あん 鴨やわらか煮

デラックスプラン

¥13,000

コース料理[フランス料理] または ブッフェ料理[オンテールブッフェまたは着席/立食ブッフェ]

◆コース料理[フランス料理] ※サンプルメニュー

- ・サーモンのレアグリルと海老のマリネ ビーツのドレッシング ・ミートパイ ソースグリビッシュ ・帆立とじゃが芋のスープ チョリソークリームのプティバケット
- ・旬魚のソテーとトリュフ風味のリゾニ ペキーオソース ・牛肉の赤ワイン煮込み 南瓜のピュレと季節の野菜 ・デザート3種(ガトーベリー・マンゴープリン・フルーツ)
- ・コーヒー ・パン、バター

◆ブッフェ料理[オンテールブッフェ]

- ・ローストビーフ パルサミコ風味 ・季節野菜のサラダ仕立て ・スモークサーモンとチーズのブルスケッタ ・和風小鉢 ・よだれ鶏 ・中華風小鉢
- ・小海老の衣揚げとゴロゴロ野菜のチリソース ・季節野菜のポターージュスープ ・スズキのソテー ブラックオリーブソース スズキーニのガーリックロースト
- ・鶏モモ肉のディアブル風 季節野菜のロースト ・ビーフソテー ガーリックオニオンソース(熟成旨み加工牛) クリームポテト添え ・お蕎麦 ・桶寿司(国産米使用)
- ・デザートとフルーツ ・コーヒー など全14品

◆ブッフェ料理[着席/立食ブッフェ]

- ・旬魚の炙り ・旬魚のエスカベッシュ ・ローストビーフ パルサミコ風味 香味野菜のサラダ仕立て ・スモークサーモンとチーズのブルスケッタ ・よだれ鶏 ・中華風小鉢 ・季節のスープ
- ・飲茶盛り合わせ ・ブルーチーズと蜂蜜の焼きバゲット ・海老の衣揚げとゴロゴロ野菜のチリソース ・スズキのソテー ブラックオリーブソース ・鶏モモ肉の香草パン粉焼き マスタード風味
- ・豚肩ロース肉のノルマンディ風 ・ビーフステーキ ガーリックオニオンソース(熟成旨み加工牛) ・オリエンタルホテル ビーフカレー ・ライス(国産米使用) ・お蕎麦
- ・桶寿司(国産米使用) ・デザートとフルーツ ・コーヒー など全20品

スタンダードプラン

¥10,000

ブッフェ料理[オンテールブッフェまたは着席/立食ブッフェ]

◆ブッフェ料理[オンテールブッフェ]

- ・旬の魚の南蛮漬 メスクラン ・よだれ鶏 彩り野菜のサラダ ・スモークサーモンと赤キャベツのブルスケッタ ・ブルーチーズと蜂蜜の焼きバゲット 長芋のフリット
- ・白身魚のソテー ブラックオリーブソース スズキーニのガーリックロースト ・鶏モモ肉のディアブル風 季節野菜のロースト ・ビーフソテー ガーリックオニオンソース(熟成旨み加工牛) クリームポテト添え ・牛ミンチとキノコのカレーピラフ(国産米使用) ・お蕎麦 ・デザートとフルーツ ・コーヒー 全10品

◆ブッフェ料理[着席/立食ブッフェ]

- ・スモークサーモンと花野菜の柑橘風味 ・旬のエスカベッシュ ・豚しゃぶと春雨のエスニック風サラダ ・よだれ鶏 ・玉子と野菜のブルスケッタ ・飲茶盛り合わせ
- ・ハーフ風味のバケット ・小海老のフリットとゴロゴロ野菜のチリソース ・白身魚のソテー ブラックオリーブソース ・鶏モモ肉のグリル バーベキューソース
- ・豚肩ロース肉のノルマンディ風 ・ビーフソテー ガーリックオニオンソース(熟成旨み加工牛) ・牛ミンチとキノコのカレーピラフ(国産米使用)
- ・お蕎麦 ・デザートとフルーツ ・コーヒー など全16品

平日限定ランチプラン

¥8,000

ブッフェ料理[オンテールブッフェまたは着席/立食ブッフェ]

◆ブッフェ料理[オンテールブッフェ] 全10品

◆ブッフェ料理[着席/立食ブッフェ] 全14品

FREE DRINK

プレミアムプラン

乾杯用スパークリングワイン+フリードリンク9種

乾杯用スパークリングワイン・プレミアムビール・ノンアルコールビール・赤白ワイン・ウイスキー・焼酎・カクテル(カシス・ジン・ウォッカ)・ノンアルコールカクテル(ピーチ・ライチ)・日本酒(冷酒除く)・ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース・グレープフルーツジュース・コーラ・ジンジャーエール)

デラックスプラン/スタンダードプラン/平日限定ランチプラン

フリードリンク8種

ビール・ノンアルコールビール・赤白ワイン・ウイスキー・焼酎・カクテル(カシス・ジン・ウォッカ)・ノンアルコールカクテル(ピーチ・ライチ)・ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース・グレープフルーツジュース・コーラ・ジンジャーエール)

※旬の食材を使用しておりますので、料理内容を変更することがございます。 ※特に明記されていない料金は税金・サービス料・室料込です。詳しい料理内容についてはスタッフにおたずねください。

神戸メリケンパークオリエンタルホテル 〒650-0042 神戸市中央区波止場町5-6

ご予約・お問合わせ/営業課(月～金 10:00～17:30) TEL.078-325-8119 www.kobe-orientalhotel.co.jp

A. プレミアムプラン お一人様 16,000円

※旬の食材を使用しておりますので、料理内容を変更する場合がございます。

■コース料理〈フランス料理〉※サンプルメニュー

- 生ハム 野菜のムース コンソメ
- 魚介のパナッシュェとタプレ アンチョビ風味のソース
- 淡路玉葱のポタージュ
- 旬の魚のグリルと小海老のカダイフ巻き 粒マスタードのソース
- 国産牛のローストと季節野菜 フォアグラ風味のソース
- キノコのリゾット トリュフの香り
- チーズケーキと季節のフルーツ
- コーヒー
- パン、バター

■コース料理〈和洋折衷〉※サンプルメニュー

- サーモンのレアグリルと海老のマリネ ビーツのドレッシング
- 旬の造り3種盛り あしらひ一式
- 淡路玉葱のポタージュ
- 鱈西京漬け 奉書焼き
- 牛フィレ肉のローストと季節の野菜 和風ソース
- 季節の御飯(国産米使用)、香の物、味噌汁
- ジャスミンパンナコッタ マンゴーのソース
- コーヒー

■お飲物：乾杯用スパークリングワイン+フリードリンク9種

フリードリンク：プレミアムビール・ノンアルコールビール・赤白ワイン・ウイスキー・焼酎・カクテル（カシス・ジン・ウォッカ）・日本酒（冷酒除く）
 ノンアルコールカクテル（ピーチ・ライチ）・ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース・グレープフルーツジュース・コーラ・ジンジャーエール）

B. デラックスプラン お一人様 13,000円

※旬の食材を使用しておりますので、料理内容を変更する場合がございます。

■コース料理〈フランス料理〉※サンプルメニュー

- サーモンのレアグリルと海老のマリネ ビーツのドレッシング
- ミートパイ ソースグリビッシュ
- 帆立とじゃが芋のスープ チョリソークリームのプロティバケット
- 旬魚のソテーとトリュフ風味のリゾーニ ベキーオソース
- 牛肉の赤ワイン煮込み 南瓜のピューレと季節の野菜
- デザート3種(ガトーベリー・マンゴープリン・フルーツ)
- コーヒー
- パン、バター

■ブッフェ料理〈オンテールブッフェ〉

- ローストビーフ バルサミコ風味
- 季節野菜のサラダ仕立て
- スモークサーモンとチーズのブルスケッタ
- 和風小鉢
- よだれ鶏
- 中華風小鉢
- 小海老の衣揚げとゴロゴロ野菜のチリソース
- 季節野菜のポタージュスープ
- スズキのソテー ブラックオリーブソース ズッキーニのガーリックロースト
- 鶏モモ肉のディアブル風 季節野菜のロースト
- ビーフソテー ガーリックオニオンソース(熟成旨み加工牛) クリームポテト添え
- お蕎麦
- 桶寿司(国産米使用)
- デザートとフルーツ
- コーヒー

■お飲物：フリードリンク8種

フリードリンク：ビール・ノンアルコールビール・赤白ワイン・ウイスキー・焼酎・カクテル（カシス・ジン・ウォッカ）・ノンアルコールカクテル（ピーチ・ライチ）
 ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース・グレープフルーツジュース・コーラ・ジンジャーエール）

■会席料理〈日本料理〉※サンプルメニュー

- 先付 太刀魚 南蛮漬け
- 煮物椀 海老真丈 鯖一塩 青味 清汁仕立て
- 造り 三種盛り あしらひ一式
- 焼物 牛ロース肉のロースト仕立て 焼き野菜
- 合肴 蟹 蛤半張り蒸し
- 焚合 牛蒡万十 茸あん 鴨やわらか煮
- 御飯 鯛茶漬け
- 甘味 抹茶ケーキ わらびもち 水物

■ブッフェ料理〈着席/立食ブッフェ〉

- 旬魚の炙り
- 旬魚のエスカベッシュ
- ローストビーフ バルサミコ風味 香味野菜のサラダ仕立て
- スモークサーモンとチーズのブルスケッタ
- よだれ鶏
- 中華風小鉢
- 季節のスープ
- 飲茶盛り合わせ
- ブルーチーズと蜂蜜の焼きバゲット
- 海老の衣揚げとゴロゴロ野菜のチリソース
- スズキのソテー ブラックオリーブソース
- 鶏モモ肉の香草パン粉焼き マスタード風味
- 豚肩ロース肉のノルマンディ風
- ビーフステーキ ガーリックオニオンソース(熟成旨み加工牛)
- オリエンタルホテル ビーフカレー
- ライス(国産米使用)
- お蕎麦
- 桶寿司(国産米使用)
- デザートとフルーツ
- コーヒー

C.スタンダードプラン お一人様 10,000円

※旬の食材を使用しておりますので、料理内容を変更する場合がございます。

■buffet料理〈オンテールbuffet〉

- 旬の魚の南蛮漬け メスクラン
- よだれ鶏 彩り野菜のサラダ
- スモークサーモンと赤キャベツのブルスケッタ
- ブルーチーズと蜂蜜の焼きバゲット 長芋のフリット
- 白身魚のソテー ブラックオリーブソース ズッキーニのガーリックロースト
- 鶏モモ肉のディアブル風 季節野菜のロースト
- ビーフソテー ガーリックオニオンソース(熟成旨み加工牛) クリームポテト添え
- 牛ミンチとキノコのカレーピラフ(国産米使用)
- お蕎麦
- デザートとフルーツ
- コーヒー

■buffet料理〈着席/立食buffet〉

- スモークサーモンと花野菜の柑橘風味
- 旬のエスカベッシュ
- 豚しゃぶと春雨のエスニック風サラダ
- よだれ鶏
- 玉子と野菜のブルスケッタ
- 飲茶盛り合わせ
- ハーブ風味のバケット
- 小海老のフリットとゴロゴロ野菜のチリソース
- 白身魚のソテー ブラックオリーブソース
- 鶏モモ肉のグリル バーベキューソース
- 豚肩ロース肉のノルマンディ風
- ビーフソテー ガーリックオニオンソース(熟成旨み加工牛)
- 牛ミンチとキノコのカレーピラフ(国産米使用)
- お蕎麦
- デザートとフルーツ
- コーヒー

■お飲物：フリードリンク8種

フリードリンク：ビール・ノンアルコールビール・赤白ワイン・ウイスキー・焼酎・カクテル（カシス・ジン・ウォッカ）・ノンアルコールカクテル（ピーチ・ライチ）
ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース・グレープフルーツジュース・コーラ・ジンジャーエール）

C.平日限定ランチプラン お一人様 8,000円

※旬の食材を使用しておりますので、料理内容を変更する場合がございます。

■buffet料理〈オンテールbuffet〉

- スモークサーモンと花野菜のサラダ
- 蒸し鶏とスプラウトのサラダ
- 旬魚のエスカベッシュ
- バケット
- 小海老のフリット ゴロゴロ野菜のチリソース
- 白身魚の香草蒸し ビストゥソース
- 鶏モモ肉のルーロ バーベキューソース
- 豚ロース肉のプレゼ ガーリックオニオンソース
- 牛ミンチとキノコのカレーピラフ(国産米使用)
- お蕎麦
- デザート
- コーヒー

■buffet料理〈着席/立食buffet〉

- スモークサーモンと花野菜のサラダ
- 旬魚のエスカベッシュ
- 蒸し鶏とスプラウトのサラダ
- 玉子と野菜のブルスケッタ
- 中華風ピクルス
- 飲茶2種
- ブルーチーズと蜂蜜の焼きバケット
- 野菜の串揚げ タルタルソース
- 白身魚のソテー ブラックオリーブソース
- 鶏モモ肉のルーロ バーベキューソース
- 豚肩ロース肉のプレゼ ガーリックオニオンソース
- 牛ミンチとキノコのカレーピラフ(国産米使用)
- お蕎麦
- デザート
- コーヒー

■お飲物：フリードリンク8種

フリードリンク：ビール・ノンアルコールビール・赤白ワイン・ウイスキー・焼酎・カクテル（カシス・ジン・ウォッカ）・ノンアルコールカクテル（ピーチ・ライチ）
ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース・グレープフルーツジュース・コーラ・ジンジャーエール）