

KOBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL

NEW YEAR PARTY PLAN 2025

新年会プラン

2025.1.4 SAT » 2.28 FRI



新しい年の始まりを華やかに祝う「新年会」。

会社やご家族のお集まりなど、大切なひとときを思い出深いものに。ホテル料理長が提案するフレンチはもちろん、本格的な和食会席もご用意。8種のフリードリンクとともにお楽しみください。

プラン内容 [お料理+フリードリンク+会場使用料+有線マイク2本]

A プラン お一人様 ¥13,000
 コース料理[フランス料理]または[会席料理] + フリードリンク
 + 共通プラン特典

B プラン お一人様 ¥11,000
 コース料理[フランス料理]またはブッフェ料理[オンテールまたは着席/立食] + フリードリンク
 + 共通プラン特典

C プラン お一人様 ¥9,000
 ブッフェ料理[オンテールまたは着席/立食] + フリードリンク
 + 共通プラン特典

FREE DRINK

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・コーラ・ジンジャーエール]

特典

下記よりいずれか1点お選びいただけます。

1 平日限定・シャトルバスでのお迎え半額サービス
 (神戸・芦屋・西宮市内1日2組限定、30名様以上のみ)

2 ご利用時間延長
 通常120分 > 150分

3 乾杯用ドリンク(スパークリング
 ワインまたは日本酒)プレゼント

人数特典

一定人数以上でお申し込みの方に、ホテル提案商品をプレゼント!

●50名様以上 15,000円相当 ●100名様以上 50,000円相当

NEW YEAR PARTY PLAN 2025

宴会場利用人数 20名様以上

[新年会プラン]プラン内容

下記プランからお選びください。

PLAN
A

コース料理 [フランス料理] または [会席料理]

お一人様 ¥13,000 (フリードリンク付)

◆コース料理 [フランス料理]

- ・生ハム チーズ 果実
- ・魚介と根菜のサラダ仕立て ビーツのドレッシング
- ・フォアグラ入り キノコのコンソメスープ
- ・鱈のセロリラブ蒸し ハーブ風味のバターソース
- ・牛肉の赤ワイン煮込み 旬の野菜
- ・ガトーショコラとバニラのアイスクリーム
- 金柑のコンポート添え ベリーソース
- ・コーヒー ・パン・バター

◆コース料理 [会席料理]

- ・[先付] 野菜豆腐
- ・[小八寸] 季節の八寸盛り合わせ
- ・[造り] 3種盛り あしらいー式
- ・[焼き物] 焼き魚
- ・[合着] 季節の物を用いて
- ・[強着] 時期の一品
- ・[お食事] 鯛茶漬け ・[香の物] 2種
- ・[甘味] 季節の物を用いて

PLAN
B

コース料理 [フランス料理] または プッフェ料理 [オンテールまたは着席/立食]

お一人様 ¥11,000 (フリードリンク付)

◆コース料理 [フランス料理]

- ・生ハム チーズ 果実
- ・スモークサーモンと蕪のタブレ 小海老のサラダ
- ・牛蒡のポタージュスープ
- ・白身魚のオープン焼き ハーブソース
- ・牛ロース肉の低温調理 (熟成旨み加工牛)
- ガーリック風味のエスパニョールソース
- ・ガトーショコラと金柑のコンポート
- ・コーヒー ・パン・バター

◆プッフェ料理 [オンテール]

- ・サーモンとキヌアのサラダ スパニッシュ ・シーフードとさつま芋 りんごのサラダ
- ・鴨肉とオレンジのサラダ ナッツ風味 ・蒸し鶏の冷製 春菊ソース
- ・アンコウのフリットと根菜 黒酢あんかけ ・ポイル帆立貝とイカのロースト ガーリックほうれん草
- ・鶏肉のオープン焼き キノコトリュフソース 大根のプレゼ
- ・ビーフンテー 和風ソース (熟成旨み加工牛) ローズマリー風味の里芋のロースト
- ・鶏ごぼう御飯 (国産米使用) ・季節の麺物 ・デザートとフルーツ ・コーヒー

◆プッフェ料理 [着席/立食]

- ・サーモンとキヌアのサラダ スパニッシュ ・鴨肉とオレンジのサラダ ナッツ風味
- ・蒸し鶏の冷製 春菊ソース ・シーフードとさつま芋 りんごのサラダ ・ピンチョス3種
- ・飲茶盛り合わせ ・たっぷりキノコのポロネーゼ ・アンコウのフリットと根菜 黒酢あんかけ
- ・ポイル帆立貝とイカのロースト 香草風味のヴィネガーソース
- ・鶏肉のオープン焼き キノコトリュフソース ・豚肩ロース肉と季節野菜のトマト煮込み
- ・ビーフンテー オニオンソース (熟成旨み加工牛) ・鶏ごぼう御飯 (国産米使用)
- ・季節の麺物 ・デザートとフルーツ ・コーヒー

PLAN
C

プッフェ料理 [オンテールまたは着席/立食]

お一人様 ¥9,000 (フリードリンク付)

◆プッフェ料理 [オンテール]

- ・サーモンとキヌアのサラダ スパニッシュ
- ・モルタデッラとモツァレラチーズ
- ・小海老とさつま芋 りんごのサラダ
- ・生ハムとアボカドのブルスケッタ
- ・鱈のフリットと根菜 黒酢あんかけ
- ・白身魚のロースト 香草風味のヴィネガーソース
- ガーリックほうれん草
- ・鶏肉のオープン焼き キノコソース 大根のプレゼ
- ・豚肩ロース肉のトマト煮込み 季節野菜
- ・鶏ごぼう御飯 (国産米使用)
- ・季節の麺物 ・デザートとフルーツ ・コーヒー

◆プッフェ料理 [着席/立食]

- ・サーモンとキヌアのサラダ スパニッシュ
- ・モルタデッラとモツァレラチーズ
- ・ほぐし鶏と大根のシーザー風サラダ
- ・小海老とさつま芋 りんごのサラダ ・ピンチョス2種
- ・飲茶盛り合わせ ・串揚げ 2種
- ・白身魚のロースト 香味野菜のヴィネガーソース
- ・鱈のフリットと根菜 黒酢あんかけ
- ・鶏肉のオープン焼き 茸ソース
- ・豚肩ロース肉と季節野菜のトマト煮込み
- ・鶏ごぼう御飯 (国産米使用) ・季節の麺物
- ・デザート ・コーヒー

OPTION

- ① 送迎シャトルバス手配料金 ¥45,100 (税込) ※1日2台限定
- ② お1人様 ¥700 (税・税込) 追加で、利用時間を30分延長可能
- ③ お1人様 ¥2,000 (税・税込) 追加で、デザートとデザートプッフェに変更
- ④ お1人様 ¥400円 (税・税込) 追加で、プッフェ形式の料理メニューにて、鶏ごぼうご飯をオリエンタルホテルの神戸ハイカレーに変更

※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。 ※20名様以上でご利用ください。 ※写真はイメージです。



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 ※祝日を除く) TEL.078-325-8119 www.kobe-orientalhotel.co.jp