

# Summer Banquet Plan

納涼会 & 懇親会におすすめ

10名様～200名様まで対応  
同窓会、納涼会、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

2024.6.1. Sat ~ 8.31. Sat

TIME

11:00～21:00 [2時間制]

FOOD

お一人さま **¥5,000** ~

※着席卓盛り料理(10名～) 又は プッフェ料理(20名～)

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/

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



# Summer Banquet Plan

## 着席卓盛りコース ¥5,000

※10名さま〜承ります

- ・鯛のカルパッチョ
- ・ローストポーク  
ハワイアン風 パイナップル添え
- ・にら饅頭
- ・太刀魚のオープン焼き クリームソース
- ・合鴨のフライ ヨーグルト風味のタルタルソース
- ・牛ロース肉のステーキ 和風ソース
- ・焼きおにぎり
- ・茶そば
- ・プチケーキ
- ・コーヒー

## 着席卓盛りコース ¥7,000

※10名さま〜承ります

- ・鯛のカルパッチョ
- ・北海道産ホワイトコーンのフラン
- ・ローストポーク  
ハワイアン風 パイナップル添え
- ・シーフードタルト
- ・サーモンと海老のポワレ トマトソース
- ・合鴨のフライ ヨーグルト風味のタルタルソース
- ・牛フィレ肉のステーキ マデラソース
- ・にぎり寿司
- ・茶そば
- ・プチケーキとフルーツ盛り合わせ
- ・コーヒー

## ブッフェコース ¥5,000

※20名さま〜承ります

- ・鯛のカルパッチョ
- ・海老と夏野菜のマリネ
- ・ローストポーク  
ハワイアン風 パイナップル添え
- ・巻き寿司
- ・茶そば
- ・白身魚の豆腐しんじょう
- ・合鴨のフライ ヨーグルト風味のタルタルソース
- ・太刀魚のオープン焼き クリームソース
- ・ホエー豚のベーコンとソーセージ ジャーマン風
- ・牛ロース肉のステーキ マデラソース
- ・フルーツ盛り合わせ
- ・プチケーキ盛り合わせ
- ・コーヒー

## ブッフェコース ¥7,000

※20名さま〜承ります

- ・鯛のカルパッチョ
- ・北海道産ホワイトコーンのフラン
- ・ローストポーク  
ハワイアン風 パイナップル添え
- ・ツナとショートパスタサラダ
- ・寿司盛り合わせ
- ・茶そば
- ・白身魚の豆腐しんじょう
- ・シーフードタルト
- ・合鴨のフライ ヨーグルト風味のタルタルソース
- ・サーモンと海老のポワレ トマトソース
- ・ホエー豚のベーコンとソーセージ ジャーマン風
- ・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
- ・プチケーキ盛り合わせ
- ・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。