

歓送迎会パーティプラン



新しい仲間を迎えることの喜びやお世話になった方への感謝の気持ちを伝える大切な時間。まるで海外リゾートにいるかのような雰囲気の中で、心地良い風を感じながら思い出深いひとときをお過ごしください。

ご利用期間：2022年3月1日～2022年6月30日

Buffet【ビュッフェスタイル】

7,000yen(税・サ込)

-COLD STATION-

- ・薫焼き鰹のたたき風カルパッチョ
和香草のラヴィゴットソース
- ・スパイシーチキンと根菜のサラダ
アンチョビの香り
- ・白身魚のエスカベッシュ
柚子胡椒をきかせて
- ・季節野菜のサラダ 人参ドレッシング

-HOT STATION-

- ・長崎県産の鯛のオープン焼き
アラビータソース
- ・塩糍でマリネした銘柄豚のグリエ
ジュのソース
- ・マリネした牛肉と数種の野菜の
韓国風ソテー
- ・本日のパスタ料理

-DESSERT STATION-

パティシエ特製デザート4種

-FREE DRINK-

ビール(アサヒ・ノンアルコール含む)
赤白ワイン・ウイスキー
カクテル・ソフトドリンク

Buffet【ビュッフェスタイル】

8,000yen(税・サ込)

-COLD STATION-

- ・旬の食材を使ったアミューズ
- ・寒鰯のカルパッチョ
トマトとたっぷり薬味のヴィネグレット
- ・グリルチキンと南仏野菜のサラダ
バーニャフレイダ
- ・コールドミートと自家製グレック
- ・旬野菜のサラダ 本日のドレッシング

-HOT STATION-

- ・鮮魚の幽庵焼き 旬野菜と共に
- ・殻付き帆立貝のブルゴーニュ風
- ・鴨胸肉のオープン焼き
有馬山椒香る マデラソース
- ・シェフお勧めパスタ料理

-DEMONSTRATION-

特製ローストビーフ
カッティングサービス

-DESSERT STATION-

パティシエ特製デザート4種

-FREE DRINK-

ビール(アサヒ・ノンアルコール含む)
赤白ワイン・ウイスキー
カクテル・ソフトドリンク

Course【コーススタイル】

10,000yen(税・サ込)

<冷前菜>

寒鰯のミクユイ パルフェ仕立て
和出汁のクリスタル

<温前菜>

鴨胸肉のロティとポワローのエチューベ
エビス薫る塩で

<スープ>

六甲シャンピニオンのクリームスープ
コンソメロワイヤル

<魚料理>

本日の鮮魚のポワレ 旬野菜と共に
白味噌風味のヴァンブランソース

<肉料理>

塩糍でマリネした銘柄豚のグリエ
茎山葵風味のジュのソース

<デザート>

シェフパティシエ特製デザート
パン

珈琲 又は 紅茶

-FREE DRINK-

ビール(アサヒ・ノンアルコール含む)
赤白ワイン・ウイスキー
カクテル・ソフトドリンク

※価格には税金・サービス料を含みます。

※お料理の内容は季節によって変わります。予めご了承ください。

※このプランにはお料理、フリードリンク、会場費(2時間)、マイク2本が含まれます。

※このプランは20名様よりご利用いただけます。人数が20名未満の場合は別途会場費を頂戴いたしますのでご了承ください。

ラヴィマーナ神戸 (株式会社エスクリ)

(施設休館日：毎週月・火曜日※祝日を除く)

ご予約・お問い合わせは

PARTY HUNTER

会場探しならパーティーハンター!

株式会社エスクリが運営する

パーティーハンターはラヴィマーナ神戸をはじめ

全国を対象とした

ご宴会の会場探しをお手伝いをしています。

TEL: 0120-573-179

(ご予約電話受付 平日: 10:00～18:00)