

歓送迎会パーティプラン

ご利用期間：2023年3月1日～2023年6月30日



お迎えのバスが
プランに含まれております
(神戸市内限定)



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。

Buffet【ビュッフェスタイル】

8,500yen(税・サ込)

～メニュー例～

-COLD STATION-

- ・薫焼き鯉のたたき風カルパッチョ
和香草のラヴィゴットソース
- ・ケイジャンチキンと根菜のサラダ
アンチョビの香り
- ・白身魚のスパイシーエスカベッシュ
- ・季節野菜のサラダ 本日のドレッシング

-HOT STATION-

- ・長崎県産的鯛のオープン焼き
ブタネスソース
- ・塩糍でマリネした銘柄豚のグリエ
マスタードソース
- ・マリネした牛肉と野菜の韓国風ソテー
- ・本日のパスタ料理

-DESSERT STATION-

- ・パティシエ特製アントルメ
- ・フルーツのマチェドニア
- ・クレームキャラメル
- ・ラヴィマーナ神戸特製
焼菓子盛り合わせ

-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
- ※アイテム変更もご相談ください。

Buffet【ビュッフェスタイル】

9,500yen(税・サ込)

～メニュー例～

-COLD STATION-

- ・寒鯛のカルパッチョ 和風パルサミソース
- ・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
- ・白身魚のスパイシーエスカベッシュ
- ・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
- ・豚肩ロースのダブルクック シノワ風

-DESSERT STATION-

- ・パティシエ特製アントルメ
- ・フルーツのマチェドニア
- ・クレームキャラメル
- ・ラヴィマーナ神戸特製
焼菓子盛り合わせ

-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
- ※アイテム変更もご相談ください。

Course【コーススタイル】

11,500yen(税・サ込)

～メニュー例～

<冷前菜>

- 寒鯛のミキュイ 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ベ
エпис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プソース

<肉料理>

- 塩糍でマリネした銘柄豚のグリエ
荖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
- ※アイテム変更もご相談ください。

※お料理内容もご予算に応じてアレンジもいたします。

※価格には税金・サービス料を含みます。

※記載のお料理の内容はサンプルメニューです。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、お迎えのバス(神戸市内のみ)が含まれます。

※このプランは25名様よりご利用いただけます。人数が25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。

株式会社エスクリが運営するパーティハンターは
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。

PARTY HUNTER

会場探しならパーティハンター!

ラヴィマーナ神戸

(株式会社エスクリ) ご予約・お問い合わせは

TEL: 0120-573-179

(施設休館日: 毎週月・火曜日 ※ご宴席実施に関してはご相談ください)

(ご予約電話受付 平日: 10:00～19:00)