



厳選した春の食材を贅沢に使用したご宴会プラン。
 気の合うご友人や大切な方と。またはビジネスシーンなど。
 この機会にぜひご利用ください。

A PLAN

飲み放題付

お一人様 6,500円

卓盛り形式
(4名様)

- 春の前菜盛り合わせ
- しらすの和風サラダ
- 鰹のタタキ 瞬間スモーク仕立て
(ボン酢ジュレorエスプーマ)
- BBCポークの香草焼き
- 山菜の天婦羅
- 焼きおにぎりの出汁茶漬けor
蛭イカと春野菜の Pasta
- デザート盛り合わせ

全7品

B PLAN

飲み放題付

お一人様 7,500円

ブッフェ形式
(20名様)

- 春の前菜盛り合わせ
- 春野菜サラダ
- 鰹のタタキ 香味野菜添え
(ボン酢ジュレorエスプーマ)
- 揚げ物取り合わせ
- 鰹の西京漬け 春キャベツの酢漬け添え
- ガーリックシュリンプ
- 桜鯛のタップナード焼き
- 鶏もも肉のディアボラ風
- ハッシュドビーフ
- ポークスベアリップの一味焼き
- 茶うどん
- 焼きおにぎりの出汁茶漬け
- デザート盛り合わせ

全13品

- 春の前菜盛り合わせ
- 揚げじゃこと春野菜のサラダ
- 鮮魚の御造り
- 天婦羅盛り合わせ
- 鰹と彩りピーンズのトマト煮
- ガーリックシュリンプ
- 桜鯛の香草パン粉焼き
- 鶏もも肉のソテー ヴァンブランソース
- 牛肉の昆布メ 刻み山葵添え
- 新じゃが芋と挽肉のグラタン
- 春野菜の蒸籠蒸し
- 讃岐うどん(出汁は肉吸い)
- 華ちらし
- デザート盛り合わせ

全8品

C PLAN

飲み放題付

お一人様 8,500円

全14品

- 春の前菜盛り合わせ
- 鮮魚の御造り4種
- 桜鯛と竹の子・鯛の子の旨煮
- 蝶の唐揚げ おろしボン酢掛け
- 蟹の酢の物
- 牛グリンステーキ ハーブ野菜ソース
- 桜鯛のお茶漬けと漬物
- デザート盛り合わせ

- 春の前菜盛り合わせ
- 野菜と小エビのクリュディテ
- 鮮魚の御造り
- 桜海老と春野菜の天婦羅
- 桜鯛と若竹の焼き合わせ
- 魚介のブイヤベース風
- 色々干物の炭火焼き
- 鶏もも肉のソテー ヴァンブランソース
- ミラノ風オッソブーコ
- 牛ロースのオープン焼き トリフソース
- 春野菜の蒸籠蒸し
- 讃岐うどん(出汁は肉吸い)
- 桜鯛のお茶漬けと漬物
- デザート盛り合わせ

特典

50名様以上の
ご利用で



B・Cプランご利用の方限定

メインディッシュが
神戸牛へ!



B・Cブッフェ形式ご利用の方限定

天婦羅が屋台に!



飲み放題メニュー

120分

- 季節の食前酒付き!!
- [B][C]プランのみ乾杯スパークリングWサービス!!

アルコール

アサヒスーパードライ(中瓶) / 焼酎(麦・芋)
 グラスワイン(赤・白) / 日本酒 / 梅酒
 ウイスキー(水割り・ソーダ・ロック)

ノンアルコール

オレンジジュース / ウーロン茶
 コーラ / ジンジャーエール



宴会場は最大100名様収容

IF レストラン(璃泉)パーティプランのご案内



ホテル内に隣接する 和食とお酒 璃泉-RISEN-
 和モダンな空間のパーティープランはいかがですか。5,000円〜

接客からお顔合わせまで幅広いシーンにご利用ください。個室もご用意しております。

※宴会商品の料金は「税込/席料込」としています。 ※写真はイメージです。