

# Party Plan

パーティープラン

2024.4/1 ~ 2025.3/31

10名様よりご利用いただけます  
※ブッフェは20名様より

特典

会場費・マイク2本



A

お1人様 ¥10,000

フレンチコース料理 / ブッフェ料理

2時間フリードリンク付き

B

お1人様 ¥12,000

フレンチコース料理 / 和洋折衷コース料理 / ブッフェ料理

2時間フリードリンク付き

C

お1人様 ¥15,000

フレンチコース料理 / 和洋折衷コース料理 / ブッフェ料理

2時間フリードリンク付き

S

お1人様 ¥20,000

フレンチコース料理 / 和洋折衷コース料理 / ブッフェ料理

2時間フリードリンク付き

フリードリンクメニュー (120分間)

- ・ビール (瓶) ・ワイン (赤 / 白) ・焼酎 ・ハイボール
- ・ソフトドリンク (ウーロン茶 / オレンジジュース)

お1人様+500円で

日本酒・カクテル2種も飲み放題になります

※Sプランは追加料金なしで全種類飲み放題です

※表示価格はサービス料、消費税込みです。

※ご利用時間は2時間30分とさせていただきます。(フリードリンクは2時間) ※写真はすべてイメージです。

奈良ホテル



ご予約・お問合せ

TEL:0742-24-3033 (宴会セールス課 10:00 ~ 18:00)  
〒630-8301 奈良市高畑町 1096 <https://www.narahotel.co.jp>



## 料理メニュー（一例）

### A プラン

#### < フレンチコース >

- ・お食事前のお楽しみ
- ・ポタージュスープ
- ・本日のお魚のポワレ ブールブランソース
- ・奈良県産ポークのロースト 温野菜添え
- ・デザート
- ・パン
- ・コーヒー

#### < ブッフェ >

- ・お造り盛り合わせ
- ・炙りサーモンのサラダ仕立て
- ・国産ポークの冷製しゃぶしゃぶ 胡麻ドレッシング
- ・サンドイッチ ・フルーツ盛り合わせ
- ・グリルチキン マスタードソース
- ・小海老のチリソース煮
- ・魚のローストプロバンス風
- ・焼き鳥 ・冷やし素麺
- ・自家製ミニハンバーグ
- ・デザート盛り合わせ
- ・シャーベット ・コーヒー

### B プラン

#### < フレンチコース >

- ・本日のオードブル
- ・ポタージュスープ
- ・本日のお魚のワイン蒸し ブールブランソース
- ・牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え
- ・デザート
- ・パン
- ・コーヒー

#### < 和洋折衷コース >

- ・和風前菜 3 品盛
- ・お吸い物
- ・焼物
- ・牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え
- ・ひのひかり 香の物
- ・留椀
- ・デザート
- ・コーヒー

#### < ブッフェ >

- ・お造り盛り合わせ
- ・炙りサーモンのサラダ仕立て
- ・国産ポークの冷製しゃぶしゃぶ 胡麻ドレッシング
- ・サンドイッチ ・フルーツ盛り合わせ
- ・グリルチキン 照り焼きソース
- ・小海老のチリソース煮
- ・魚のローストプロバンス風
- ・豚の角煮 ・牛肉のサイコロステーキ
- ・デザート盛り合わせ ・和風小鉢 2 種
- ・茶碗蒸し ・冷やし素麺
- ・シャーベット ・コーヒー

### C プラン

#### < フレンチコース >

- ・ポークリエット
- ・炙りサーモントラウトのサラダ仕立て
- ・ポタージュスープ
- ・鯛のポワレ 海老添え
- ・シャーベット
- ・牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え
- ・デザート
- ・パン
- ・コーヒー

#### < 和洋折衷コース >

- ・和風小鉢
- ・炙りサーモントラウトのサラダ仕立て
- ・お吸い物
- ・本日のお魚のポワレ ブールブランソース
- ・シャーベット
- ・牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え
- ・ひのひかり 香の物
- ・留椀
- ・デザート
- ・コーヒー

#### < ブッフェ >

- ・お造り盛り合わせ
- ・スモークサーモンのサラダ仕立て
- ・国産ポークの冷製しゃぶしゃぶ 胡麻ドレッシング
- ・サンドイッチ ・生春巻き チリソース
- ・フルーツ盛り合わせ
- ・グリルチキン 照り焼きソース
- ・海老のチリソース
- ・魚のローストプロバンス風
- ・握り細巻き盛り合わせ
- ・豚の角煮 ・和風小鉢 2 種
- ・茶碗蒸し ・冷やし素麺
- ・デザート盛り合わせ
- ・シャーベット ・コーヒー
- ・ミニッツステーキ ※個人盛りにて提供
- ・オマール海老のテルミドール ※個人盛りにて提供

### S プラン

#### < フレンチコース >

- ・お食事前の一品
- ・海の幸のサラダ仕立て
- ・ポタージュスープ
- ・鮑の一皿
- ・シャーベット
- ・黒毛和牛フィレ肉のステーキ 温野菜
- ・デザート
- ・パン
- ・コーヒー

#### < 和洋折衷コース >

- ・お食事前の一品
- ・お造り 3 種盛り合わせ 芽物一式
- ・お吸い物
- ・鮑のポワレ 古代ひしおを香らせて
- ・シャーベット
- ・黒毛和牛フィレ肉のステーキ 温野菜
- ・ひのひかり 留椀 香の物
- ・デザート
- ・コーヒー

#### < ブッフェ >

- ・お造り盛り合わせ
- ・炙りサーモントラウトのサラダ仕立て
- ・冷製ローストビーフサラダ仕立て
- ・4 種のサンドイッチ盛り合わせ
- ・フルーツ盛り合わせ
- ・グリルチキン 自家製照り焼きソース
- ・オマール海老のグラタン オランダーズソース
- ・魚のローストプロバンス風
- ・奈良県産郷ポークの角煮
- ・和風前菜 2 種盛
- ・大和なでしこ卵の茶碗蒸し
- ・天ぷら蕎麦
- ・デザート盛り合わせ
- ・シャーベットとアイスクリーム
- ・コーヒー
- ・国産牛のローストビーフ ※個人盛りにて提供
- ・握り寿司 ※個人盛りにて提供