

個室 プラン

2024.4.1 ~ 2025.3.31

ご家族やご友人同士、大切な記念日のご会食など
様々な用途でお使いいただける個室プランです

4名様よりご利用いただけます



A

スタンダード

お一人様 12,000円

フレンチ または 和洋折衷



B

グレードアップ

お一人様 15,000円

フレンチ または 和洋折衷



C

スペシャル

お一人様 20,000円

フレンチ または 和洋折衷



特典付き



- ・ 乾杯用スパークリングワイン
- ・ 個室料、マイク2本

※プランの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。
※写真はすべてイメージです。 ※ご結婚挙式後の宴席にはご利用いただけません。(詳しくはスタッフにお尋ねください)



A スタンダードプラン

<フレンチコース>

- ・海の幸のサラダ仕立て
- ・ポタージュスープ
- ・本日のお魚のポワレ
ムースリーヌを添えて
- ・シャーベット
- ・牛フィレ肉のステーキ茸添え
- ・デザート
- ・パン
- ・コーヒー

<和洋折衷コース>

- ・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
ブルブランソース
- ・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

B グレードアッププラン

<フレンチコース>

- ・アミューズ
- ・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
- ・鮑の一皿
- ・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>

- ・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
- ・鯛のポワレ 古代ひしおを香らせて
- ・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

C スペシャルプラン

<フレンチコース>

- ・アミューズ
- ・海の幸のサラダ仕立て
- ・ポタージュスープ
- ・オマール海老と鮑の一皿
- ・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
- ・茶碗蒸し
- ・黒毛和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

※表示価格は税金・サービス料込みです。※仕入れの状況により、メニュー内容や産地等が変更になる場合がございます。

JR西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



JR-West Hotels

