

同窓会プラン

2024.4/1 ~ 2025.3/31 まで

シェフ自慢の料理に、3種類のフリードリンクがセットになったご宴会プランです。懐かしい友と語り合うひとときをお過ごしください

※10名様よりご利用いただけます



楽

スタンダード

お一人様 9,000 円

フレンチ または ブッフェ料理



極

グレードアップ

お一人様 11,000 円

フレンチ または 和洋折衷 または ブッフェ料理

フリードリンク
3種付き

- ・ワイン (赤・白)
- ・ビール
- ・ソフトドリンク

※お一人様 +500 円で、焼酎・ハイボールも追加できます
※お一人様 +1,000 円で、焼酎・ハイボール・カクテル2種
日本酒も追加できます



特典

宴会室料・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。(フリードリンクは2時間)
※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)

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）

<全プランフリードリンク2時間付き>

楽

スタンダードプラン

<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

<buffet料理>

- ・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

極

グレードアッププラン

<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

<buffet料理>

- ・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
- ・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
- ・和風小鉢2種 ・茶碗蒸し
- ・冷やし素麺 ・フルーツ盛り合わせ
- ・デザート盛り合わせ
- ・シャーベット ・コーヒー

※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

