

個室プラン

2024.10.1 ~ 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 13,000円

フレンチ または 和洋折衷



B

グレードアップ

お一人様 16,000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)

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 スタダードプラン

<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
ムースリースを添えて
- ・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