

# ご結納 お顔合わせプラン

2024.10.1 ~ 2025.3.31

伝統的な空間とお慶びのお席にふさわしいお料理で、おもてなしいたします。



6名様 125,000円

1名様追加 19,000円



6名様 150,000円

1名様追加 24,000円



6名様 200,000円

1名様追加 32,000円



## フリードリンク7種付き(2時間制)

- ・ビール・ソフトドリンク・ワイン(赤/白)
- ・ハイボール・焼酎・日本酒・カクテル2種

## 特典

1. 乾杯用スパークリングワイン(スペシャルのみシャンパン)
2. 卓上装花
3. 会場費・マイク2本
4. フレンチの場合、ホテル創業当時の銀器をご用意
5. ご結納進行のお手伝いもいたします

## オプション

- ・振袖着付け 11,000円～
- ・御結納品 <提携百貨店をご紹介させていただきます>  
※金屏風・お飾り台・毛せん・広蓋は無料でご用意いたします。  
※会場には準備時間として1時間前から入室可能です。
- ・お写真 <2枚1ポーズ>  
六つ切り 19,800円 / 四つ切り 25,300円 ※焼き増し1枚 5,786円～

## ご結納式進行例

1. 開式の辞 (ホテルスタッフより)
2. ご新郎側挨拶
3. ご新郎側より目録をご新婦側へ渡す
4. ご新婦側より目録改め
5. ご新婦側御挨拶
6. ご新婦側より受書をご新郎側へ渡す
7. ご新郎側受書改め
8. 新郎新婦記念品交換
9. 閉式の辞 (ホテルスタッフより)

進行のお手伝いをご希望の場合は事前にご予約ください

※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)



## 料理メニュー（一例）

<全プランフリードリンク2時間付き>

# 福

## スタンダードプラン

### <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

# 寿

## グレードアッププラン

### <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

# 慶

## スペシャルプラン

### <フレンチコース>

- ・アミューズ
- ・蒸し鮑のサラダ仕立て
- ・温かいオードブル
- ・ポタージュスープ
- ・伊勢海老の一品
- ・シャーベット
- ・黒毛和牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え
- ・デザート前の一品
- ・デザート
- ・パン
- ・コーヒー

### <和洋折衷コース>

- ・お食事前の一品
- ・和風前菜3品盛
- ・お造り5種盛り合わせ 芽物一式
- ・お吸い物
- ・伊勢海老の一品
- ・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

