

# 忘年会・新年会プラン

※10名様よりご利用いただけます ※ブッフェは20名様よりご利用いただけます

2024.12/1 (sun) ▶ 2025.2/28 (fri)

## お料理 + フリードリンク2時間

Aプラン お一人様 9,500円

Bプラン お一人様 11,500円

### フリードリンクメニュー

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

Aプランの場合、お1人様 + 500円で  
焼酎・ハイボールも飲み放題になります

※Bプランは追加料金なしで焼酎・ハイボールを  
飲み放題でご提供いたします。

### 特典

会場費、マイク2本  
ステージ設置



※ご利用時間は2時間です。※ご結婚挙式後の宴席にはご利用いただけません。詳しくはスタッフまでお問合せください。  
※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。※写真はすべてイメージです。

### 料理メニュー例

#### Aプラン フレンチコース または ブッフェ料理

- 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
  - \*緑茶のパンナコッタ \*パン \*コーヒー
- ブッフェ料理
  - \*お造り盛り合わせ \*スモークサーモントラウト薬味添え
  - \*国産ポークしゃぶしゃぶ \*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
  - \*小海老のフリット オーロラソース
  - \*魚のムニエル ダッタン風 \*シーフードグラタン
  - \*ミニチーズハンバーグ デミグラスソース \*刻みそば
  - \*シャーベット \*デザート盛り合わせ \*コーヒー

#### Bプラン フレンチコース または ブッフェ料理

- 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
  - \*緑茶のパンナコッタ \*パン \*コーヒー
- ブッフェ料理
  - \*お造り盛り合わせ \*スモークサーモントラウト薬味添え
  - \*国産ポークしゃぶしゃぶ \*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
  - \*小海老のフリット オーロラソース
  - \*牛肉のサイコロステーキ 照り焼きソース
  - \*魚のムニエル ダッタン風 \*シーフードグラタン
  - \*和風前菜2種盛 \*茶碗蒸し \*刻みそば
  - \*シャーベット \*デザート盛り合わせ \*コーヒー

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>

