

ご結納 お顔合わせプラン



 $2025.4.1 \sim 2026.1.3$

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)

6. ご新婦側より受書をご新郎側へ渡す

2. ご新郎側挨拶

7. ご新郎側受書改め

3. ご新郎側より目録をご新婦側へ渡す 8. 新郎新婦記念品交換

4. ご新婦側より目録改め

9. 閉式の辞(ホテルスタッフより)

5. ご新婦側御挨拶

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)





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



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