

同窓会プラン

2025.4/1 ~ 2026.1/3 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 9,500 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 11,500 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

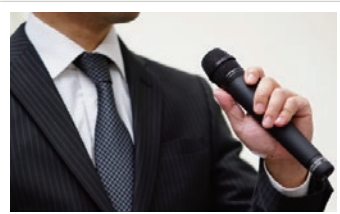
※お一人様 +500 円で、焼酎・ハイボールも追加できます

※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

< ブッフェ料理 >

- ・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
- ・季節のポタージュスープ
- ・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
- ・留碗
- ・デザート
- ・コーヒー

< ブッフェ料理 >

- ・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。

