

Party Plan

パーティープラン

2026.9/3 ~ 2027.3/31

15名様よりご利用いただけます

※ブッフェは 20 名様より

特典

会場費・マイク2本



※表示価格はサービス料と税金が含まれています。

※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。



全プラン2時間フリードリンク付き

A

お1人様 ¥11,000

フレンチコース料理 / ブッフェ料理

B

お1人様 ¥13,000

フレンチコース料理 / 和洋折衷コース料理 / ブッフェ料理

C

お1人様 ¥16,000

フレンチコース料理 / 和洋折衷コース料理 / ブッフェ料理

S

お1人様 ¥20,000

フレンチコース料理 / 和洋折衷コース料理 / ブッフェ料理

フリードリンクメニュー (120分間)

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

お1人様 +500円で
日本酒・カクテル2種も飲み放題になります
※Sプランは追加料金なしで全種類飲み放題

※本館宴会場(菊の間・桐の間)をご利用の場合、別途33,000円を頂戴いたします。

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 奈良市高畠町 1096 <https://www.narahotel.co.jp>



料理メニュー（一例）

A 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
- ・デザート
- ・パン
- ・コーヒー

<ブッフェ>

- ・お造り盛り合わせ
- ・炙りサーモントラウトのサラダ仕立て
- ・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
- ・魚のローストプロパンス風
- ・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

B 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
ブールブランソース
- ・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
- ・留椀
- ・デザート
- ・コーヒー

<ブッフェ>

- ・お造り盛り合わせ
- ・炙りサーモントラウトのサラダ仕立て
- ・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 照り焼きソース
- ・小海老のチリソース煮
- ・魚のローストプロパンス風
- ・豚の角煮 牛肉のサイコロステーキ
- ・デザート盛り合わせ 和風小鉢2種
- ・茶碗蒸し 冷やし素麺
- ・シャーベット コーヒー

C プラン

<フレンチコース>

- ・ポークリエット
- ・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
- ・鯛のポワレ 海老添え
- ・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>

- ・和風小鉢
- ・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 ブールブランソース
- ・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

<ブッフェ>

- ・お造り盛り合わせ
- ・スマーカ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 生春巻き チリソース
- ・フルーツ盛り合わせ
- ・グリルチキン 照り焼きソース
- ・海老のチリソース
- ・魚のローストプロパンス風
- ・握り細巻き盛り合わせ
- ・豚の角煮 和風小鉢2種
- ・茶碗蒸し 冷やし素麺
- ・デザート盛り合わせ
- ・シャーベット コーヒー
- ・ミニッツステーキ ※個人盛りにて提供
- ・オマール海老のテルミドール ※個人盛りにて提供

S プラン

<フレンチコース>

- ・お食事前の一品
- ・海の幸のサラダ仕立て
- ・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
- ・鮑のポワレ 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 留椀 香の物
- ・デザート
- ・コーヒー

<ブッフェ>

- ・お造り盛り合わせ
- ・炙りサーモントラウトのサラダ仕立て
- ・冷製ローストビーフサラダ仕立て
- ・4種のサンドイッチ盛り合わせ
- ・フルーツ盛り合わせ
- ・グリルチキン 自家製照り焼きソース
- ・オマール海老のグラタン オランデーズソース
- ・魚のローストプロパンス風
- ・奈良県産郷ポークの角煮
- ・和風前菜2種盛
- ・大和なでしこ卵の茶碗蒸し
- ・天ぷら蕎麦
- ・デザート盛り合わせ
- ・シャーベットとアイスクリーム
- ・コーヒー
- ・国産牛のローストビーフ ※個人盛にて提供
- ・握り寿司 ※個人盛にて提供