

# 同窓会プラン

2026.9/3 ~ 2027.3/31

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

※15名様よりご利用いただけます

楽

スタンダード

お1人様 ¥9,500

フレンチ または ブッフェ料理



極

グレードアップ

お1人様 ¥11,500

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(2時間)

・ワイン(赤・白)  
・ビール  
・ソフトドリンク



特典

宴会室料・マイク2本



※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。

※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。 ※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）

<全プランフリースドリンク2時間付き>



### 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

#### <buffet料理>

- ・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



### 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
- ・留挽
- ・デザート
- ・コーヒー

#### <buffet料理>

- ・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
- ・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。