

プ飲 ラ送 ン迎 会

新しく仲間を迎える歓迎会や、今までお世話になった方へ感謝を伝える送別会に最適なご宴会プランです

2026.9/3 ~ 2027.3/31

15名様よりご利用いただけます。

3種類から選べるシェフ自慢の料理
ブッフェ / フレンチコース / 和洋折衷コース

全プラン2時間フリードリンク付き

※料理メニュー（一例）は裏面をご覧ください



<スタンダードプラン>

お1人様 **¥11,500**

<プレミアムプラン>

お1人様 **¥14,000**

フリードリンク内容（2時間）

- ・ビール ・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 で 日本酒・カクテル2種 追加

その他
特典

宴会室料 & マイク2本 & ステージ

※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）

スタンダードプラン

お一人様 ￥11,500

<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
- * 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ruits盛り合わせ
- * デザート盛り合わせ
- * シャーベット * コーヒー

<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
- * 奈良県産ローストポーク 温野菜添え
- * ひのひかり、香の物
- * 留挽
- * デザート
- * コーヒー

プレミアムプラン

お一人様 ￥13,500

<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
- * 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
- * 和風小鉢 2 種
- * 茶碗蒸し
- * 冷やし素麺
- * ミニッツステーキ※1
- * 握り細巻き盛り合わせ
- * フruits盛り合わせ
- * デザート盛り合わせ
- * シャーベット * コーヒー

<フレンチコース>

- * 海の幸のサラダ仕立て
- * ポタージュスープ
- * 本日のお魚のポワレ
ムースリヌを添えて
- * シャーベット
- * 牛フィレ肉のステーキ茸添え
- * デザート
- * パン
- * コーヒー

<和洋折衷コース>

- * 炙りサーモントラウトのサラダ仕立て
- * 季節のポタージュスープ
- * 本日のお魚のポワレ
ブルブランソース
- * 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

※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。