

プロ歓送迎会

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

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



＜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 奈良市高畠町 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

<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
 ブルーブランソース
- * 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
- * 留椀
- * 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

<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
 ムースリースを添えて
- * 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
 ブルーブランソース
- * 牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え
- * ひのひかり、香の物
- * 留椀
- * 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。