

忘年会プラン

※10名様よりご利用いただけます ※ブッフェは20名様よりご利用いただけます

2025.12/1 (mon) ▶ 2025.12/31 (wed)

プラン内容 (お料理 + フリードリンク)

Aプラン お一人様 **10,000円**

フレンチコース または ブッフェ料理

基本ドリンク + チョイスドリンク **2種類**

Bプラン お一人様 **12,000円**

フレンチコース または ブッフェ料理

基本ドリンク + チョイスドリンク **3種類**

フリードリンク (2時間)

基本ドリンク

- ・ビール (瓶)・ノンアルコールビール
- ・ソフトドリンク (ウーロン茶 / オレンジジュース)

チョイスドリンク

- ・ワイン (赤 / 白)・焼酎・ウイスキー・日本酒
- ・ソフトドリンク (ジンジャーエール / コーラ)

- ※ お一人様 +500円 で全種類飲み放題
- ※ お一人様 +1,000円 で全種類飲み放題
& 乾杯用のスパークリングワイン

嬉しい3つの特典



01.会場費 02.マイク2本 03.ステージ設置

追加オプションメニュー

ブッフェ料理 (20名様～)

桶寿司	お一人様あたり +1,265円～
天ぷら	お一人様あたり +1,518円～
国産牛ローストビーフ	お一人様あたり +3,163円～
国産牛フィレミニヨンステーキ	お一人様あたり +2,530円～
鮑ステーキ	お一人様あたり +3,163円～

備品

120 インチスクリーン	5,500円～
150 インチスクリーン	11,000円～
パソコン	11,000円～
ホワイトボード	5,500円～
プロジェクター	33,000円～



※ご利用時間は2時間です。※ご結婚挙式後の宴席にはご利用いただけません。詳しくはスタッフまでお問合せください。
※表示価格は税金・サービス料込みです。※写真はすべてイメージです。

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 奈良市高畑町 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 >

- * パテドカンパーニュ
- * サツマイモのスープ
- * 鯛のブレゼ 小海老添え ヴァンプランソース
- * 奈良県産ポークのロースト 茸と温野菜添え
チャコールソース
- * 本日のデザート
- * パン
- * コーヒー

< ブッフェ料理 >

- * お造り盛り合わせ * パテドカンパーニュ
- * シーザーサラダ * サンドイッチ盛り合わせ
- * フルーツ盛り合わせ * ディアブルチキン デミグラスソース
- * 小海老のフリット ガーリックトマトソース
- * 海の幸のアクアパッツァ風
- * ベーコンとソーセージ 茸のクリームパスタ
- * 牛肉とポテトのサイコロステーキ マスタードソース
- * 和風前菜2種盛 * 茶碗蒸し * 温かいうどん または 蕎麦
- * シャーベット * デザート盛り合わせ * コーヒー

B プラン

< フレンチコース >

- * ポークと香草のゼリー
- * サーモンの一皿
- * 焼きナスのポタージュスープ
- * 本日の魚の香草パン粉焼き 海老添え
トマトソース
- * 牛肉のステーキ 茸を添えて デミグラスソース
- * 本日のデザートとフルーツ
- * パン
- * コーヒー

< ブッフェ料理 >

- * お造り盛り合わせ * パテドカンパーニュ
- * 国産ポークの温製しゃぶしゃぶ 旨だし
- * ローストチキンのサラダ * サンドイッチ盛り合わせ
- * フルーツ盛り合わせ * タンドリーチキン
- * 牛肉とポテトのサイコロステーキ マスタードソース
- * ルーローハン風角煮ご飯
- * 魚ビーフシチュー バターライス添え
- * オマール海老のココットグラタン
- * 海の幸のアクアパッツァ風 * 大和なでしこ卵の茶碗蒸し
- * 和風前菜3種盛 * 温かい天ぷらうどん または 蕎麦
- * シャーベット * デザート盛り合わせ * 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。