

HELLO

Autumn

オータムパーティプラン

秋のスペシャルコースでおもてなし!

2023. 9.1 (金) ~ 11.30 (木)

Aプラン 西洋料理
(着席コーススタイル)

Bプラン 西洋料理・日本料理・
中国料理 (着席コーススタイル)

お一人様 **7,000円**

お一人様 **9,000円**

●ご要望により卓盛り及びbuffeスタイルに変更可能です。(お料理は西洋料理、buffeスタイルは20名様以上)

【プランに含まれるもの】お料理・会場費・有線マイク 2本・税金・サービス料

【プラス1,500円でフリースタイルドリンク】

ビール・烏龍茶・オレンジジュース

さらにプラス500円で赤白ワイン・焼酎・日本酒・ウィスキーより2種類追加

【プラン特典】

10名様につき **1名様無料サービス**

※20名様以上ご利用の場合



- このプランは10名様以上にてご利用頂けます。
- パーティのお時間は2時間とさせていただきます。
- その他ご予算に応じたプランのご相談も承っております。
- 社会情勢により行政の指導に基づき営業時間・対応を変更させて頂く場合がございます。

ご予約お問合せは **0798-45-3105「宴会予約」係まで...**

ホームページからのお問合せは

ホテルヒューイット甲子園

検索



秋のスペシャルコースでおもてなし！

着席コーススタイル

Aプラン 7,000円

西洋料理コース

- ❖ 黒瀬鰯の昆布メからの炙りカルパッチョ仕立て
季節のキノコのバルサミコ酢マリネ
山葵のチャツネと丹波のベビーリーフ
- ❖ 南瓜のカプチーノ仕立て
- ❖ メバルのオープン焼き
ラタトゥイユと黒オリーブのソース
バジルの香り
- ❖ 若鶏のクリーム煮&マスタード香るローストポーク
季節野菜とキノコのフォレステール風
- ❖ 自家製パン ❖ デザート ❖ コーヒー

Bプラン 9,000円

西洋料理コース

- ❖ フレンチキャビア輝く海老とサーモンのタルタル仕立て
カリフラワーと根セロリのやわらかいムース
檸檬と林檎のジュレを添えて
- ❖ クラムチャウダーパイ包み焼き
- ❖ 愛媛県産真鯛の鱗仕立て
サフラン香るブイヤベースソース
ルイユを添えて……
- ❖ 牛サーロインのステーキ・フリット
キャフェ・ド・パリ バターソース
メランジェサラダ シェリービネガーのアクセント
- ❖ 自家製パン ❖ デザート ❖ コーヒー

日本料理コース

- ❖ 前菜 季節の前菜盛り合わせ
- ❖ 造り 鯛 鮓 帆立 あしらいい式
- ❖ 煮物 小芋 人参 南京 阿蘭陀煮 青味
- ❖ 焼物 幽庵焼 昆布佃煮 はじかみ
- ❖ 合肴 饅頭蟹鉋かけ 山葵
- ❖ 揚げ物 海老と野菜の天麩羅3種 天出汁
- ❖ 食事 炊き込みご飯 赤出汁 漬物
- ❖ 水物 果物2種

中国料理コース

- ❖ 銘々盛り中国冷菜三種
- ❖ 蟹肉入りフカヒレのスープ
- ❖ 北京ダックロールと蟹爪の揚げ物
- ❖ 蒸し点心三種盛り合わせ
- ❖ 豚三枚肉の黒酢ソース蒸しパン添え
- ❖ エビのチリソース
- ❖ 五目入り蓮の葉包みおこわ
- ❖ フルーツ入り杏仁豆腐と本日の中華菓子

※中国料理につきましては、ご予約状況によってご対応しかねる場合がございます。
(要相談)

オプション
メニュー
(一人前)

西洋料理 ワゴンステーキ 2,200円
シェフのきまぐれパスタ 1,850円
スイーツbuffet 1,850円

日本料理 天麩羅 1,800円 お造り 1,500円
握り寿司 1,500円

中国料理 ネギとチャーシューの汁そば 700円
黒酢の酢豚 730円 春巻 190円
鶏のから揚げ香味ソース 310円

屋台1台: 16,000円

二次会
プランの
ご案内

完全事前予約制

シックなバーで贅沢な
時間を自由に過ごす

BAR
KEYAKI

開放的な空間で
カジュアルなパーティーを

Café lounge
Luvèrd

2,500円プラン

ドリンク&おつまみ各種 付き
●ビール・ウイスキー・カクテル・
焼酎・ソフトドリンク

3,000円プラン

ドリンク&おつまみ各種 付き
●ビール・ウイスキー・カクテル・
焼酎・ワイン・ソフトドリンク

※ 店舗営業の都合によりご利用いただけない場合もございます。

※ 上記は一例です。仕入れ状況により、メニュー内容を一部変更する場合がございます。

※ 料金にはサービス料・消費税が含まれております。