

秋の宴会プラン

Autumn Banquet Plan 2025

同窓会や懇親会におすすめ

10名さま～200名さままで対応

同窓会、懇親会など各種ご宴会にも

ホテルならではのバラエティ豊かなお料理でおもてなしします

DATE

2025.9.1. Mon ~ 11.30. Sun

TIME

11:00～21:00 [2時間制]

FOOD

お一人さま ¥5,000 ~

※着席卓盛り料理 又は プッフェ料理

DRINK

飲み放題 ¥2,000 [2時間制]

* 1週間前までにご予約をお願いいたします

特典

会場費(2時間)/マイク(2本)/司会台/ステージ/BGMが無料!

* 表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。 * 食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください
* 法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。 * 写真はイメージです。



TOKYU
REI
HOTEL
© TOKYU HOTELS

神戸三宮 東急REIホテル

www.tokyuhotels.co.jp/kobesannomiya-r/

3F 宴会場

[ご予約・お問い合わせ]

078-291-0701 予約係直通
(9:00-18:00)

JR三ノ宮駅から徒歩2分
〒651-0096 兵庫県神戸市中央区雲井通6丁目1番5号



秋の宴会プラン

Autumn Banquet Plan 2025

着席卓盛りコース ¥5,000

※10名さま〜承ります

- ・鯛のカルパッチョ
- ・炙り紅茶鴨 ブロッコリーとキノコのマリネ添え
- ・茶そば 山菜添え
- ・点心2種盛り
- ・有頭海老とキスのカダイフ巻き
トマトとガーリックのドレッシング
- ・ローストポーク ねぎ味噌クリームソース
- ・牛ロース肉のステーキ 和風ソース
秋野菜添え
- ・シーフードピラフ
- ・プティケーキ
- ・コーヒー

着席卓盛りコース ¥7,000

※10名さま〜承ります

- ・鯛のカルパッチョ
- ・炙り紅茶鴨 ブロッコリーとキノコのマリネ添え
- ・エゾ鹿肉のパテ ドライフルーツ添え
- ・茶そば 山菜添え
- ・点心盛り合わせ
- ・サーモンのパイ包み焼き キノコ入りトマトソース
- ・ローストポーク ねぎ味噌クリームソース
- ・牛フィレ肉のステーキ 和風ソース 秋野菜添え
- ・シーフードピラフ
- ・プティケーキとフルーツの盛り合わせ
- ・コーヒー

ブッフェコース ¥5,000

※20名さま〜承ります

- ・鯛のカルパッチョ
- ・炙り紅茶鴨 ブロッコリーとキノコのマリネ添え
- ・エゾ鹿肉のパテ ドライフルーツ添え
- ・茶そば 山菜添え
- ・点心2種盛り
- ・タンドリーチキン きたあかりの皮付きポテト添え
- ・有頭海老とキスのカダイフ巻き
トマトとガーリックのドレッシング
- ・ソーセージ5種盛り合わせ
- ・牛ロース肉のステーキ 和風ソース
秋野菜添え
- ・シーフードピラフ
- ・フルーツ盛り合わせ
- ・プティケーキ盛り合わせ
- ・コーヒー

ブッフェコース ¥7,000

※20名さま〜承ります

- ・鯛のカルパッチョ
- ・炙り紅茶鴨 ブロッコリーとキノコのマリネ添え
- ・エゾ鹿肉のパテ ドライフルーツ添え
- ・マグロとアボカドのタルタル
- ・茶そば 山菜添え
- ・点心盛り合わせ
- ・タンドリーチキン きたあかりの皮付きポテト添え
- ・サーモンのパイ包み焼き キノコ入りトマトソース
- ・ローストポーク ねぎ味噌クリームソース
- ・ソーセージ5種盛り合わせ
- ・牛フィレ肉のステーキ 和風ソース
秋野菜添え
- ・シーフードピラフ
- ・フルーツ盛り合わせ
- ・プティケーキ盛り合わせ
- ・コーヒー

飲み放題 ¥2,000 [2時間制]

- ・瓶ビール／ワイン（赤・白）／焼酎（芋・麦）／ウイスキー
- ・炭酸水／ウーロン茶／オレンジジュース／ノンアルコール・ビールテイスト飲料

■洋コース・和洋コースのお料理もご用意可能です。

■花束、吊り看板も有料にてお手配可能です。

ご宴席を1時間延長される場合、飲み放題付・お一人さま1,500円追加で承ります。

*表示料金のお料理・飲み放題にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。
*食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。 *食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
*法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

KOBE SANNOMIYA TOKYU REI HOTEL