

ホテルヒューイット甲子園

歓迎・送別会

(お料理は安心・安全の個別盛りスタイル)

2021 3.1月~5.31月

Aplan お一人様 ¥6,500

着席コース(西洋料理)

Bplan お一人様 ¥7,500

着席コース(日本料理及び中国料理)

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

※各プランとも、洋食卓盛り・洋食buffet、どちらにも変更可能です。



10名様につき、1名様無料サービス
※20名様以上のご予約の場合

口に当て飛沫を防止する手持ちマスク付き



これまでの感謝
これからの絆に、集う。

上記プランに

+プラス ¥1,500で **飲み放題!**

●ビール ●ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジジュース)

+さらにプラス 下記のお飲物の中から ¥500で **2種飲み放題追加**

●赤白ワイン ●焼酎 ●日本酒 ●ウイスキー

ワンコインアップグレード

●上記金額は税金・サービス料を含みます ●着席コーススタイルは10名以上、buffetスタイルは20名様以上でご利用いただけます ●パーティのお時間は2時間とさせていただきます ●特別料理・屋台料理・アトラクションのご用命も承っております ●その他、ご予算に応じたオリジナルプランのご相談も承っております



※写真はイメージ

新しい生活様式に対応した安心安全なパーティや会議の実現と
お客様と従業員の健康安全を守るために、スタッフ一同取り組んでおります。

密集を防ぐ会場環境作り

お客様及びホテルスタッフの衛生

お料理の安全と衛生

ご予約お問合わせは 0798-45-3105 「宴会予約」係まで...

ホームページからのお問合わせは

ホテルヒューイット甲子園

検索



HH HEWITT

ホテルヒューイット 甲子園

〒663-8166 西宮市甲子園高潮町3-30

(阪神甲子園駅西口前)

TEL 0798-48-1111 FAX 0798-48-5111

http://www.hotel-hewitt.com/

バラエティーに富んだ全3コースで特別なひとときを美味しく演出

〜着席コーススタイル〜

A Plan ¥6,500

西洋料理

- ビストロフレンチ風
オードブルヴァリエ サラダ仕立て
- ミネストローネスープパイ包み焼き
- 白身魚と季節野菜のオープン焼き
爽やかなクリームソース 柚子の香り

チョイスメニュー

若鶏のソテー じゃが芋と茸のガーリックバター炒め 粒マスタードソース
又は
豚肩ロースのグリル キャベツとベーコンの煮込み 甘酸っぱい茸ソース

- パン
- デザート
- コーヒー

B Plan ¥7,500

日本料理

- 前菜 本日の前菜5種盛り合わせ
- 椀物 清水仕立て 季節の新丈 木の芽
- 造り 本日の鮮魚3種
- 煮物 小芋 南瓜 飛龍頭 大根 青味
- 焼物 西京焼き はじかみ
- 蒸物 茶碗蒸し
- 揚物 海老と白身魚の天ぷら 野菜2種
- 食事 炊込み御飯 香の物 赤出汁
- 水物 アイスクリーム

中国料理

- 中華冷製 四種銘々盛り
- フカヒレとカニのスープ 醤油風味
- 鶏のから揚げと春巻
- 二種海鮮の湯引き 香り醤油かけ 香港スタイル
- 牛バラ肉の煮込み 壺蒸し仕立て 温野菜添え
- エビのチリソース
- 五目チャーハン
- 杏仁豆腐

※中国料理につきましては、月曜日・火曜日はご対応致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)

※屋台1台¥16,000

西洋料理	ワゴンステーキ ¥2,200 シェフのきまぐれパスタ ¥1,850 スイーツbuffet ¥1,850
日本料理	天婦羅 ¥1,800 お造り ¥1,500 握り寿司 ¥1,500
中国料理	エビのチリソース ¥970 黒酢の酢豚 ¥730 鶏のから揚げ香味ソース ¥310 春巻 ¥190

※上記は一例です。食材の都合により、メニュー内容が異なる場合がございます。 ※表記金額には税金・サービス料が含まれております。

2次会プランのご案内 (予約制)

¥2,500プラン

Drink(ビール・ウイスキー・カクテル・焼酎・ソフトドリンク)
おつまみ各種

¥3,000プラン

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

各プランとも
フリードリンク

スタイリッシュなバーで贅沢な時間を自由に過ごす。 バー 檯 けやき

開放的な空間でカジュアルなパーティを演出。カフェラウンジ ルバード

※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。