

HOTEL HEWITT KOSHIEIN

リブランド1周年記念 スペシャルパーティープラン

ホテルヒューイット甲子園の1周年を記念し、
感謝の気持ちを含めて、特別なパーティープランをご用意いたしました。
心温まるひとときを是非お楽しみください。

2018.10.1 (mon) ~ 2018.11.30 (fri)

A Plan

お一人様

5,000円

B Plan

お一人様

7,000円

C Plan

お一人様

9,000円

(コース料理へアレンジ可能です)

プランに含まれるもの

お料理・会場費・税金・サービス料・
有線マイク2本(小宴会場の場合は、マイクの設備はございません)

+

飲み放題

1,500円

・ビール
・ウーロン茶
・オレンジジュース

Drink Choice

+500円で

さらに

・日本酒
・焼酎
・ウイスキー

+500円で

赤・白ワイン

or

飲み放題

プランを使わず、
お飲みになった
分だけのご精算。

- ・このプランは10名様以上でご利用頂けます。
- ・パーティスタイルは、卓盛りスタイル又はブッフェスタイルのいずれかとなります。
- ・ブッフェスタイルの場合は20名様からのご利用となります。
- ・パーティーのお時間は2時間とさせていただきます。
- ・その他、ご予算に応じたオリジナルプランのご相談も承っております。
- ・マイクロ迎賓バスもご用意できます。ご相談ください。【最大乗車人数24名】
※状況により、ご手配し兼ねる場合がございます。

ご予約お問合せは 0798-45-3105「宴会予約係」まで

1周年記念特典

10名様につき
1名様無料サービス

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/

A Plan お一人様 5,000円

卓盛り(着席)スタイル/ブッフェスタイル

卓盛り スタイル メニュー

〈冷製料理〉

- ・ビストロフレンチ風アミューズ3種
- ・ニース風サラダ盛り合わせ
- ・ハムとチーズのバケットサンド

〈温製料理〉

- ・ベーコンとほうれん草のカルボナーラ風グラタン
- ・ぷりぷり海老と白身魚のアヒージョ風 茸の香り
- ・ローストポーク 焦しバターソース
- ・フリット盛り合わせ

★特選チョイス(どちらか1品お選び下さい)

ヒューイット特製黒カレー 又は 本日のおすすめパスタ
(但し、参加者全員統一をお願いいたします。)

〈デザート〉

- ・本日のおすすめデザートとコーヒー

ブッフェ スタイル メニュー

〈冷製料理〉

- ・ビストロフレンチ風アミューズ3種
- ・ニース風サラダ盛り合わせ
- ・ハムとチーズのバケットサンド
- ・ミックスビーンズと鴨のサラダ
- ・野菜とソーセージのケーキサレ
- ・シーフードとお米のサラダ

〈温製料理〉

- ・ベーコンとほうれん草のカルボナーラ風グラタン
- ・ぷりぷり海老と白身魚のアヒージョ風 茸の香り
- ・ローストポーク 焦しバターソース
- ・フリット盛り合わせ
- ・ジャンボソーセージとラタトゥイユのオープン焼き
- ・野菜たっぷりポトフ
- ・ヒューイット特製黒カレー
- ・若鶏の香草パン粉焼き マスタード風味

〈デザート〉

- ・本日のおすすめデザートとコーヒー

B Plan お一人様 7,000円

卓盛り(着席)スタイル/ブッフェスタイル

卓盛り スタイル メニュー

〈冷製料理〉

- ・ビストロフレンチ風アミューズ3種
- ・ニース風サラダ盛り合わせ
- ・ハムとチーズのバケットサンド
- ・ミックスビーンズと鴨のサラダ

〈温製料理〉

- ・チキンのトマトスープ リゾット風
- ・ムール貝と白身魚の白ワイン蒸し タイムとレモンの香り
- ・フリット盛り合わせ
- ・ローストポーク 焦しバターソース
- ・牛ハラミのグリル ガーリックポテトフライ添え

★特選チョイス(どちらか1品お選び下さい)

ヒューイット特製黒カレー 又は 本日のおすすめヌードル
(但し、参加者全員統一をお願いいたします。)

〈デザート〉

- ・本日のおすすめデザートとコーヒー

ブッフェ スタイル メニュー

〈冷製料理〉

- ・ビストロフレンチ風アミューズ4種
- ・ニース風サラダ盛り合わせ
- ・ハムとチーズのバケットサンド
- ・野菜とソーセージのケーキサレ
- ・ミックスビーンズと鴨のサラダ
- ・シーフードとお米のサラダ
- ・コールミート盛り合わせ

〈温製料理〉

- ・ベーコンとほうれん草のカルボナーラ風グラタン
- ・ぷりぷり海老と白身魚のアヒージョ風 茸の香り
- ・ローストポーク 焦しバターソース
- ・フリット盛り合わせ
- ・ジャンボソーセージとラタトゥイユのオープン焼き
- ・野菜たっぷりポトフ
- ・若鶏の香草パン粉焼き マスタード風味
- ・牛ハラミのグリル ガーリックポテトフライ添え

★特選チョイス(どちらか1品お選び下さい)

蛸と鳥賊のピラフ 又は ヒューイット特製黒カレー
(但し、参加者全員統一をお願いいたします。)

〈デザート〉

- ・本日のおすすめデザートとコーヒー

C Plan お一人様 9,000円

卓盛り(着席)スタイル/ブッフェスタイル

卓盛り スタイル メニュー

〈冷製料理〉

- ・ビストロフレンチ風アミューズ3種
- ・新鮮野菜のスティック・バーニャカウダ
- ・ガーリックトースト 生ハム添え
- ・野菜とソーセージのケーキサレ

〈温製料理〉

- ・チキンのトマトスープ リゾット風
- ・ムール貝と白身魚の白ワイン蒸し タイムとレモンの香り
- ・フリット盛り合わせ
- ・ローストポーク 茸のクリームソース
- ・鯖のグリル 完熟トマトとバジルのソース
- ・オーストラリア産短角牛のグリル 赤ワインソース

★特選チョイス(どちらか1品お選び下さい)

オマール海老の濃厚ビスкупスタ 又は
贅沢海鮮ピラフ
(但し、参加者全員統一をお願いいたします。)

〈デザート〉

- ・本日のおすすめデザートとコーヒー

ブッフェ スタイル メニュー

〈冷製料理〉

- ・ビストロフレンチ風アミューズ3種
- ・ニース風サラダ盛り合わせ
- ・ガーリックトースト 生ハム添え
- ・自家製スモークサーモンのカルパッチョ仕立て
- ・ミックスビーンズと鴨のサラダ
- ・シーフードとお米のサラダ
- ・コールミート盛り合わせとケーキサレ

〈温製料理〉

- ・フレンチ風串カツ
- ・ブラック・ハンバーガー
- ・蛸と鳥賊のマカロニグラタン カレー風味
- ・ムール貝と白身魚の白ワイン蒸し タイムとレモンの香り
- ・ジャンボソーセージと鴨肉の煮込みカスレ風
- ・国産骨付きポークのロースト
- ・若鶏の香草パン粉焼き マスタード風味
- ・牛ハラミのグリル ガーリックポテトフライ添え
- ・オマール海老の濃厚ビスкупスタ

〈デザート〉

- ・本日のおすすめデザートとコーヒー

※食材の都合によりメニュー内容が変更になる場合がございます。