

# ホテルプラザ神戸 ケータリングサービスのご案内

豪華  
料理

会議や研修、セミナー後そのまま懇親会！

六甲アイランドの歴史ある「ホテルプラザ神戸」がお届けする、本格ホテルメイドのお料理、おもてなしのサービスを、会場移動なくご利用いただけます。レイアウトの設営、オプションの追加などご希望に合わせてアレンジさせていただきます。

ご利用料金 = ビュッフェ料理・フリードリンク × 人数様分

各プランフリードリンク付き ビール/ワイン/焼酎/ジュース/コーヒー/紅茶

お手軽プラン

¥3,500



ブティ・オードブルの取り合わせ  
スモークサーモンの飾り盛り  
イタリアンハムとパテの盛り合わせ  
10品目のシーザーサラダ  
カクテルサンドイッチ  
季節のフルーツ

スタンダードプラン

¥5,500



■ 冷製 ■  
スモークサーモンの飾り盛り / イタリアンハムとフルーツの盛り合わせ / ポークと春雨の胡麻ドレッシング / チキンと彩り野菜のミックスサラダ / カクテルサンドイッチ

■ 温製 ■  
海老と軽い煮込みフランス風 / 海の幸と野菜の中華風ソテー / 若鶏と根菜のローマ風 / ポークの塩麹焼き 温野菜添え / 焼きそば / 五目野菜のミックスピラフ

■ デザート ■  
ホテルメイドデザート

シェフおすすめプラン

¥8,000



■ 冷製 ■  
和と洋のオードブルを盛り合わせて / スモークサーモンの飾り盛り / 真鯛のカルパッチョ / イタリアンドレッシング / 牛肉のたたき仕立て 彩り野菜添え / カクテルサンドイッチ / 桶盛り寿司

■ 温製 ■  
海老と帆立のムースリヌ / 白身魚と神戸旬菜のトマト風味 / 若鶏と野菜のワインビネガー風味 / 鹿児島産ポークの中華風ロースト / 特製ビーフシチュー 温野菜添え / 蟹入りミックスピラフ

■ デザート ■  
ホテルメイドデザート / フルーツ

追加オプションもございます

デザートオプション

ホテルメイドデザート ¥ 300  
デザートビュッフェ ¥ 2,000  
(出し切り)

シェフ実演オプション

・ローストビーフ ¥1,200  
・サイコロステーキ ¥ 900  
・天ぷら ¥ 900  
・串カツ ¥ 600



※2時間制30名様より承ります。  
※掲載料金はすべて一名様分の料金となり、また別途消費税を頂戴いたします。  
※仕入れ状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。※写真はイメージです。

HOTEL PLAZA KOBE  
ホテルプラザ神戸

ご予約・お問い合わせ

078-846-5455 (営業推進室)

〒658-0032 神戸市東灘区向洋町中2-9-1

活気あふれる六甲アイランドを目指して!

ホテルプラザ神戸 スタッフ一同

