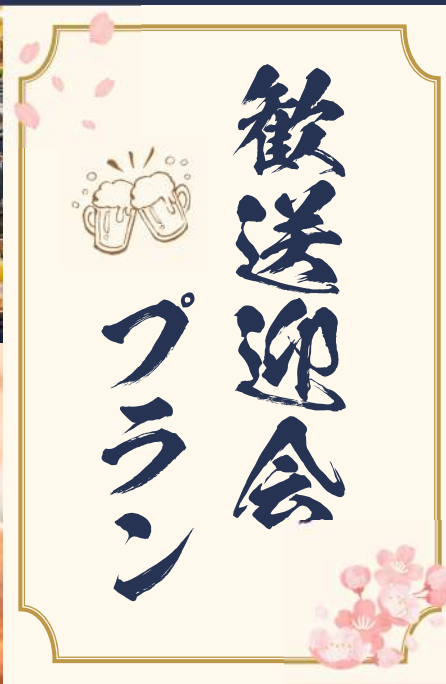


2026年2月27日(金)~2026年5月15日(金)



ももプラン
お一人様 **¥7,000**

会場費・サービス料・税も含む



さくらプラン
お一人様 **¥9,000**

会場費・サービス料・税も含む



和洋buffetまたは卓盛
※さくらプランのみコースも可能

※メニュー内容は裏面をご確認ください

ご利用2時間制

マイク2本付き

フリードリンク お一人様 **¥2,000**



瓶ビール
ウイスキー ハイボール
梅 酒
ノンアルコールビール

烏龍茶
オレンジジュース
アップルジュース
コーラ

2時間
飲み放題

¥600 プラスでグレードアップ

以下のドリンクが加わります



チューハイ (レモン)
焼酎 (麦・芋)
日本酒 (熱燗・ひや)



- 15名~150名様まで承ります※14名様以下の場合は応相談
- 延長料金 30分毎にお一人様¥500です
- このほか、ご予算、お人数に応じてメニューをお作りしますお気軽にご相談ください

選べる特典 以下より一つお選びください

- ◆プロジェクター&スクリーン (1目1組様限定)
通常価格¥44,000→¥10,000
- ◆フリードリンク、ワンアイテム追加無料
- ◆ポータブルステージサービス
(1200mm×2400mm 6枚まで)

さらに!

特別特典
延長料金30分 **無料!**

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

当店は食品ロス削減に取り組んでおります

12



●表示価格はすべて税込みです ●画像はすべてイメージです

加古川プラザホテル

宴会予約 加古川市加古川町溝之口800

ご予約・お問い合わせ

☎ **079-421-6012** 受付時間 10:00~17:00

✉ kph07@shin-ei-foods.co.jp

歓送迎会プランメニュー

ももプラン ¥7,000

さくらプラン ¥9,000

和洋buffet

コールドポークのシーザーサラダ

スモークサーモンのマリネ

鶏の唐揚げとオニオンリング

鯛のロースト トマトソース

ポークとチキンのグリル

造 里 2種

おでん

にぎり寿司

温そば

フルーツ盛り合わせ



生ハムのサラダ

スモークサーモンのマリネ

小エビとあさりのガーリックマリネ

海鮮網春巻き

鯛のロースト ポルチーニソース

牛ロースステーキ 和風ソース

穴子柳川鍋

造 里 2種

にぎり寿司 3種

豚 汁

デザート盛り合わせ



和洋buffet(卓盛)

ソフトサラミと鴨スモーク

小エビとイカのマリネ

蒸し鶏のサラダ

じゃがいもとうずら卵の串カツ

鰯のトマトチーズ焼き

ポークロース肉のソテー 和風ソース

にぎり寿司 3種

造 里 2種

温そば

フルーツ盛り合わせ



パテ・ド・カンパーニュとチーズクラッカー

照り焼きチキンのサラダ

海老のカダイフ チリソース

鮮魚のロースト トマトソース

牛ロース肉のグリル 和風ソース

和食焼物

造 里 2種

にぎり寿司 3種

醤油ラーメン

デザート盛り合わせ

オプションメニュー

牛フィレステーキ鉄板焼き(コーナー料理)

¥1,800~

天ぷら(コーナー料理)

¥1,000~

ミニかつめし

¥850~

寿司 3 貫

¥900~

和前菜盛り合わせ(東京田村)

¥1,900~

お造り盛30人前(船盛)

¥30,000~

アイスクリーム

¥500~

ショートケーキ

¥550~

ケーキbuffet 20人前より

¥11,000~

チョコレートファウンテン 40人前より

¥11,000~

人数表記ないものは、ご利用人数分でご用意いたします

