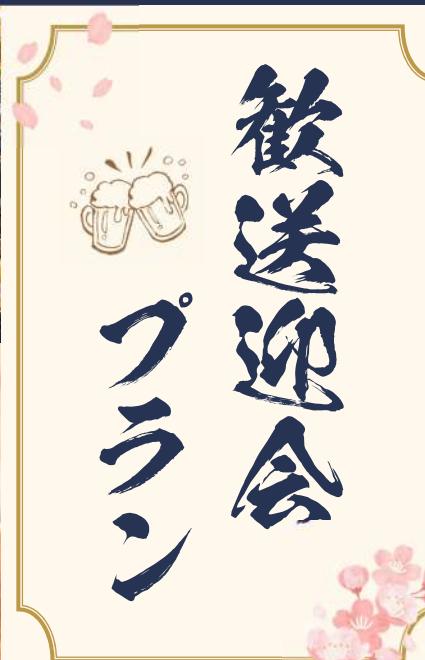


2026年2月27日(金)～2026年5月15日(金)



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



和洋ブッフェまたは卓盛
※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 耐 (麦・芋)
日本酒 (熱燗・ひや)



●15名～150名様まで承ります※14名様以下のは応相談

●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

●延長料金 30分毎にお一人様¥500です

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台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



●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

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

加古川パラザホテル

宴会予約 加古川市加古川町溝之口800

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

和洋ブッフェ

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



和洋ブッフェ(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

鰆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

牛フィレステーキ鉄板焼き(コーナー料理)

¥1,800～ アイスクリーム

¥500～

天ぷら(コーナー料理)

¥1,000～ ショートケーキ

¥550～

ミニかつめし

¥850～ ケーキブッフェ 20人前より

¥11,000～

寿司3貫

¥900～ チョコレートファウンテン 40人前より

¥11,000～

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～



人数表記ないものは、ご利用人数分でご用意いたします