

鍋プラン

忘年会はラッセホールの
お鍋でほっこり!

予約制

2017年12月1日(金)~
2018年2月28日(水)

2日前までにご予約ください。



- ### 鍋+フリードリンク
- ラッセ鍋(寄せ鍋) 柚子胡椒
お造り二種、うどん又は雑炊付
 - 牛すき焼き
お造り二種、牛肉150g、うどん又は雑炊付
 - 鶏塩ちゃんこ鍋
お造り二種、ラーメン又は雑炊付
 - 神戸ポークの豚しゃぶ
お造り二種、うどん又は雑炊付

利用人数 ランチ 2名様〜、ディナー 4名様〜
4名様〜個室ご利用できます(さくら・ボヌール)

ランチ 11:00~14:00 ディナー 17:00~21:00
※年末・年始(12月29日~1月6日)のご利用は事前にご予約ください。

フリードリンク付き
前売りチケット購入で **¥4,500**
お一人様(税込)

通常 お一人様(税込) **¥5,000**

★前売りチケットはフロントでご購入ください。

フリードリンク(2時間制)

鍋のみ
特別価格 **¥3,500**
お一人様(税込)

通常 お一人様(税込) **¥3,800**

・瓶ビール ・焼酎
・ウィスキー ・ハイボール
・日本酒 ・ウーロン茶
・オレングジュース

冬の味覚会席・コース

●ランチタイム 11:00~14:00 ●ディナー 17:00~21:00(L.O. 20:30)

ランチタイムは4名様から、ディナータイムは10名様から、個室(さくら・ボヌール)をご利用いただけます。



レストラン
リビエラ
※1名様〜

ディナーのみ10名様〜要予約

和会席

お一人様 **2,500円**
(税金・サービス料込)

- 先付 自身昆布じめ 胡瓜 芥子酢味噌
- お造り 二種盛り 山葵 あしらひ
- 揚げ物 鰻鱈の唐揚げ しし唐 レモン
- 留椀 赤出汁
- 蒸し物 鮭と茸のけんちん蒸し みぞれ鮎かけ 生姜
- 焼き物 若鶏の味噌漬 焼き
- 食事 季節のご飯 香の物
- 果物 季節の実



レストラン
リビエラ
※4名様〜

和・洋コース

お一人様 **3,500円**
(税金・サービス料込)

- 前菜 鯛のマリネ レモン風味
- お造り 二種盛り 山葵 あしらひ
- 酢の物 はたはた南蛮漬 胡瓜 若芽
- 食事 季節のご飯 香の物
- デザート プチケーキとフルーツ
- スープ オニオンスープ
- 焼き物 サーロインステーキワインソース
- 煮物 海老芋 鯛頭 生麩 鮎かけ 柚子
- 留椀 赤出汁

レストランパーティープラン



レストラン
リビエラ
※8名様〜

2時間制 要予約 12/1(金) ▶ 2/28(水)

場所: レストランリビエラ
15:00~21:00の間、2時間制となります
個室利用はできません

※40名様から貸し切り
利用可(マイク2本無料)

お料理+フリードリンク付

お一人様 **3,500円**コース
(税金・サービス料込)

- 大根と海老のサラダ
- 鳥賊と葱の山葵ソース
- 豚肉の生姜焼き
- 鶏ささ身と野菜の味噌グラタン
- ミートボールのトマト煮 ペンネ添え
- 太巻き寿司
- 梔子蕎麦 or 季節の Pasta
- フルーツ

お料理内容

お一人様 **4,500円**コース
(税金・サービス料込)

- サーモンのカルパッチョ
- 海老のフリッター マヨネーズ和え パクチー添え
- お造り二種盛合わせ
- 牛肉と野菜のピリ辛炒め
- つくねの南蛮風 タルタルソース
- リゾット風 ロールキャベツ
- にぎり寿司と押し寿司
- 梔子蕎麦 or 季節の Pasta
- フルーツ&デザート

お料理内容

フリードリンク ●瓶ビール ●焼酎(麦/芋) ●ウィスキー ●ハイボール ●赤/白ワイン
●サングリア ●各種サワー ●梅酒 ●ウーロン茶 ●オレングジュース

冬の得々プラン



レストラン
リビエラ
※4名様〜

予約制

お一人様 **4,980円**コース (ドリンク別)
(税金・サービス料込)

個室(さくら・ボヌール)がご利用できます。ご予約は3日前までお願いいたします。

- 鱈の山葵醤油和えと鮎の芋かけ
- 若鶏のスパイシー揚げ
- にぎり寿司と蟹のお寿司
- フルーツ
- ゆでずわい蟹
- 蟹と冬野菜の土鍋仕立て
- 梔子蕎麦

※料理は大皿盛りで提供いたします。

ランチ限定 ひさご弁当

お一人様(税金・サービス料込) **1,500円**
(数量限定)



レストラン
リビエラ
※1名様〜

- 酢の物
- お造り二種
- 煮物
- ちらし寿司
- 湯豆腐
- 豆腐
- 水菜
- しめじ



Teppan-Yaki
ROUEN
鉄板焼ルーアン

プライベートダイニングを思わせるゆったりとした店内。ビジネスに、気の合う仲間との交流などにご利用頂けます。貸切利用も8名様から承ります。

鉄板焼き「ルーアン」ディナーコース

お一人様 **8,000円**
(税金・サービス料込)

お一人様 **10,000円**
(税金・サービス料込)

- アミューズ
- 本日のスープ
- 海鮮2種
- サラダ
- 国産牛ロース(120g)
- 食事(ご飯、味噌汁、香の物)
- 果物
- アミューズ
- 本日のスープ
- 海鮮2種
- サラダ
- 黒毛和牛サーロイン又は、フィレ肉(120g)
- 食事(ご飯、味噌汁、香の物)
- 果物とデザート
- コーヒー

※ランチコース 2,000円、3,500円もごございます。

2017年ラッセホールクリスマスパーティー

Christmas Party

プレイバック百恵
まねだ 聖子

2017年12月12日(火)

◎受付 17:30~ ◎食事 18:00~ ◎ショー 19:00~
◎抽選会 20:10~ ◎閉演 20:30~

お一人様(お料理はコースとなります。)

¥14,000

Special豪華抽選会開催
素敵な景品をご用意しています!

予約問合せ
ラッセホール宴会予約
☎078-291-1110 (9:00~19:00、日祝~18:00)

司会: 笹本 晶花

芸名: プレイバック百恵 (山口百恵そっくりさん)
出身: 兵庫県
活動拠地: 兵庫県 ※全国対応
活動歴: 2011年 ものまねデビュー、2014年に
コージー 富田 スーパーアクトハイザー、ミニミニ長
瀬演出「ものまねカーニバル2014」に女性名
のまねタレントのエースとして出演!

芸名: まねだ 聖子 (松田聖子そっくりさん)
出身: 東京都
受賞歴: 「上岡龍太郎がズバリ」そっくりさん4人
人大会「優勝」、ものまねバトルアカデミー「ア
イドル部門受賞」
経歴: 東海地区放送「貴ウエダ」CM 出演。



和食、洋食の料理長が
日頃のご愛顧の感謝を
込めて腕をふるいました。
和洋それぞれの「技」
と「味」をお届けします。

迎春おせち「縁」三段重

お重の重
和食

53品目

参の重
洋食

3~4名様用 **¥21,000** (税込)

サイズ: 幅21.5×奥行21.5×高さ15.0cm
■2013年10月のお重とは異なります。
■重箱に飾りつけた状態でお届けいたします。(要冷蔵)
■消費期限: 2018年1月2日迄
■ご予約はフロントにて承ります。
■ご清算終了後のキャンセルは承りません。
■送料は含まれております。(一部の地域は除きます)

予約問合せ
☎078-291-1117 (代表)

2018年は南南東

恵方巻き

2018年2月3日(土)

1本 **¥550** (税込)

早期割引
2018年1月26日(金)までご予約の方

1本 **¥500** (税込)