



日本海と瀬戸内海に挟まれた兵庫は、自然豊かな海や山などに恵まれた食材の宝庫。ラッセホールの「夏のバンケットプラン」では、兵庫県産のさまざまな食材をお楽しみいただけます。ぜひこの機会にご利用ください。

ち さん  
**兵庫地産フェア**  
兵庫県産の食材を楽しむ



第二弾

**サマーバンケットプラン**

2018年6/1(金) ▶▶ 2018年8/31(金)

2時間制  
**20名様~**

納涼会、同窓会、各種ご宴会に

**お料理 + フリードリンク**

buffet形式にすると、料理が一品(おまかせ)追加でさらにお得に!

**海コース**

卓盛りメニュー お一人様 **5,000円**  
(税金・サービス料込)

- 自身魚のエスカベッシュ 兵庫県産ベビーリーフ添え
- ピーチと兵庫県産野菜を使ったジャングルサラダ
- サーモン薄造り 兵庫県産玉葱添え
- 枝豆饅頭 兵庫県産茄子餡かけ
- 豚肉と兵庫県産野菜和え
- 兵庫県産トマトで煮込んだチキンカチャトル
- 兵庫県産こしひかりと胡瓜のサラダ巻き寿司
- 兵庫県産青葱の冷やしおろし蕎麦
- デザート(buffetコーナーにてご提供)
- コーヒー(buffetコーナーにてご提供)

プラス

**山コース**

卓盛りメニュー お一人様 **6,000円**  
(税金・サービス料込)

- 兵庫県産胡瓜入りバーニャカウダ グリーンカレー風味
- お造り三種盛り合わせ
- 兵庫県産野菜の冷しゃぶ 梅おろし風味
- 鶏肉のウィーン風ソテー
- ローストビーフ 二色のソース 兵庫県産ミニトマト飾り
- 蒸焼売二種
- 兵庫県産こしひかりの穴子と長芋の巻き寿司
- 兵庫県産青葱の冷やしおろし蕎麦
- デザート(buffetコーナーにてご提供)
- コーヒー(buffetコーナーにてご提供)

プラス

**空コース**

卓盛りメニュー お一人様 **7,000円**  
(税金・サービス料込)

- 和風カプレーゼ わさびマヨソース
- お造り三種盛り合わせ
- チキンソテー 兵庫県産トマト添え みぞれおろし和え
- ミートローフ 揚げ淡路玉葱添え
- 神戸ポーク サルティンポッカ
- 牛肉と茸の炒め物
- 兵庫県産こしひかりの握り寿司と細巻き寿司
- 兵庫県産青葱の冷やしおろし蕎麦
- フルーツ&デザート(buffetコーナーにてご提供)
- コーヒー(buffetコーナーにてご提供)

プラス

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
- 日本酒
- ウーロン茶
- オレンジジュース

- オプション料理**
- にぎり寿司 1,450円~
  - 天婦羅 850円~
  - そば 600円~
  - ステーキ 1,450円~
- 実演屋台(一例)**

**山コース・空コースだけの特典**

\*特典として下記の中から1つお選びいただけます(月~木のご利用に限ります)。  
(一文字看板サービス、30分延長サービス、ドリンク2アイテム追加無料、スクリーン&プロジェクター無料、ツインルーム宿泊チケットプレゼント)

注意事項

※記載メニューは食材の入荷状況により変更する場合がございます。  
※料金には、お料理、フリードリンク、音響・照明費(ワイヤレスマイク2本付)、会場費(2時間)、税金、サービス料が含まれております。  
※ご延長の際は30分につきお一人様500円(税金・サービス料込)の追加料金をいただきます。  
※当日キャンセルの場合は、全額キャンセル料としていただきます。当日ご利用人数が増えた場合は、別途料金を頂戴いたします。

記載プラン以外にも、ご予算に合わせたプランニングをいたします。また、その他オプション等も多数ご用意しております。お気軽にご相談ください。