

# 夏のビアまつり

2018年 7/17(火) ▶▶ 2018年 8/31(金)  
17:00~21:00 (最終来店20:00)  
日曜日・祝日、お盆期間(11日~15日)は除く

夏の納涼会・親睦会など、様々なシーンに

前売りチケット価格  
お一人様 **2,900円** (当日価格 3,200円)  
当日のご利用もできます!  
お気軽にご利用ください!

90分制 飲み放題付き

特典 毎週火曜日は  
90分⇒120分へ(予約要)

ビールにぴったりのお料理 + 飲み放題

神戸ポークステーキ(実演) 2018年7月17日(火)~8月10日(金)  
◆シーザーサラダ ◆ひとロチキン照り焼き ◆イカげそフライ  
◆スモークサーモン ◆焼売 ◆枝豆

淡路産牛ひとロステーキ(実演) 2018年8月16日(木)~8月31日(金)  
◆ミモザサラダ ◆チキン唐揚げ ◆淡路玉葱さつま揚げ  
◆シーフードマリネ ◆串カツ ◆塩キャベツとキュウリ

## 飲み放題メニュー

- ◆アサヒスーパードライ(生)
- ◆黒生
- ◆ウィスキー
- ◆耐ハイ各種
- ◆ウーロン茶
- ◆ハイボール
- ◆焼酎数種
- ◆オレンジジュース



### 注意事項

- ※前売りチケットはフロントでご購入ください。
- ※個室・宴会場のご利用はできません。
- ※30分延長の場合は、お一人様500円の追加料金を頂戴いたします。
- ※満席でお席が準備できない場合がありますので、事前予約をおすすめします。
- ★未成年者の飲酒は固くお断りします。

ご予約・お問い合わせはこちら 078-291-1311(レストラン直通) 078-291-1117(代表)

## レストランパーティープラン

2018年 6/1(金) ▶▶ 2018年 7/16(月・祝) 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

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  
◆梅酒 ◆ウーロン茶 ◆オレンジジュース ◆ジンジャーエール

※30名様から貸し切り利用可  
(マイク2本無料)

レストラン  
リビエラ  
※8名様~

「夏の味わい」コース お一人様 **3,800円** (2時間制 要予約)

### 卓盛りメニュー

- ◆バーニャカウダ 兵庫県産胡瓜添え
- ◆鶏肉の兵庫県産トマト煮込み
- ◆焼売
- ◆冷そば or パスタ料理
- ◆豚肉と地場野菜のフレンチドレッシング和え
- ◆白身魚の和風館かけ
- ◆タイ風チャーハン(三田こしひかり使用)
- ◆デザート



「夏の装い」コース お一人様 **4,500円** (2時間制 要予約)

### 卓盛りメニュー

- ◆棒々鶏風サラダ
- ◆兵庫県産茄子を使った三色野菜のポークロール
- ◆枝豆すり身寄餅頭
- ◆淡路産すずきの味噌マヨネーズ焼
- ◆冷そば or パスタ料理
- ◆お造り二種盛り合わせ
- ◆海老のフリッターオレンジ煮 兵庫県産青硬菜飾り
- ◆サラダ巻き寿司(三田こしひかり使用)
- ◆フルーツ



## 夏の味覚会席コース

2018年 6/1(金) ▶▶ 2018年 8/31(金)

●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。

### 和会席

お一人様 **2,500円** (税金・サービス料込) **ディナーのみ予約**

- ◆兵庫県産野菜のおひたし 南瓜豆腐
- ◆お造り二種盛り合わせ
- ◆苦瓜と海老の天婦羅
- ◆淡路産すずきの塩焼き
- ◆兵庫県産茄子のオランダ煮
- ◆ゆかりご飯、香の物、汁椀
- ◆季節のフルーツ



### 和洋コース

お一人様 **3,500円** (税金・サービス料込) **要予約**

- ◆兵庫県産夏野菜と帆立貝柱のゼリー仕立て
- ◆パンプキンポタージュスープ
- ◆お造り二種盛り合わせ
- ◆苦瓜と海老の天婦羅
- ◆牛肉サーロイン 兵庫県産玉葱のシャリアピンスステーキ
- ◆兵庫県産茄子のオランダ煮
- ◆淡路産玉葱入り平天ご飯、香の物、汁椀
- ◆フルーツ



### 味覚会席コース

お一人様 **4,980円** (税金・サービス料込) **要予約**

- ◆酒香彩々
- ◆お造り三種盛り合わせ
- ◆鱈と苦瓜の天婦羅
- ◆鶏照焼 揚げれんこん
- ◆ローストビーフ 二色のソース
- ◆白身魚の南蛮漬
- ◆握り寿司三種と細巻き寿司
- ◆汁椀 ◆フルーツ&デザート



## 県政150年記念ランチ

2018年 6/1(金) ▶▶ 2018年 8/31(金)



県政150年を記念して、兵庫の食材を使った記念ランチをご用意いたしました。  
この機会にぜひご賞味ください。

11:00~14:00のご利用となります。  
個室利用はできません。

レストラン  
リビエラ



### 記念ランチ<会席風弁当>

お一人様 **2,000円** (税金・サービス料込)

- ◆お造り二種
- ◆兵庫県産茄子のオランダ煮
- ◆淡路玉葱のすり身揚げ
- ◆別盛り
- ◆握り寿司と稲荷寿司
- ◆汁椀
- ◆鱈と海老の天婦羅



### ひさご御膳

お一人様 **1,500円** (税金・サービス料込)

- ◆お造り二種
- ◆苦瓜と野菜の天婦羅
- ◆兵庫県産茄子のオランダ煮
- ◆酢の物
- ◆別盛り
- ◆握り寿司3貫
- ◆味噌汁

## レストラン個室

ご会食や少人数での会議にご利用いただける、洋室と和室のプライベートルームをご用意しました。いずれも独立性の高い落ち着いたスペース。大切な方のおもてなしに最適です。  
各種ご宴会・親睦会・ご会食・法事等にご利用ください。

### さくら(和室)

~20名様(最大)

掘りこたつご利用は  
10名様まで



### ボヌール(洋室)

~24名様(最大)

立食でのご利用も可



Teppan-Yaki **ROUEN**  
鉄板焼肉

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。貸し切りも8名様から承ります。

1ルーム特別コース お一人様 **5,000円** (要予約)

- アミューズ
- 淡路産海鮮二種
- 黒毛和牛サーロイン(120g)
- 黒毛和牛切り落としガーリックライス
- オニオンスープ
- 季節のサラダ
- 淡路産焼き野菜
- 果物
- コーヒー

その他 ランチコース 2,000円~ ディナーコース 6,480円~  
(要予約)にてご利用しております。

ラッセホール夏まつり 2018年 8/11(土・祝) 10:00~(予約)

告知

- ステージイベント
- アニメ映画上映
- 工作コーナー(一部ご予約制)
- お食事屋台コーナー
- デザートコーナー

お楽しみ抽選会を今年も開催!