



ほっこり

鍋プラン

忘・新年会はラッセホールの
お鍋でほっこり!

予約制

3日前までにご予約ください。

2018年12月1日(土)~
2019年2月28日(木)



写真はイメージです

- **よせ鍋**
魚介類、鶏肉、豚ロース、野菜
 - **牛肉のすき焼**
牛肉、玉葱、白菜、京葱、焼豆腐
 - **塩ちゃんこ鍋**
魚介類、鶏肉、豚ロース、野菜
 - **豚しゃぶしゃぶ**
豚ロース、玉葱、白菜、京葱、豆腐
- ※いずれの鍋もお造り、ぞうすい又はうどん付

利用場所 レストラン
(リビエラ 2名~ ポヌール/さくら 4名~)
宴会場(20名様~)

販売価格 前売りチケット
お一人様(税込) **¥3,500**

※前売りチケットはフロントでご購入ください。

フリードリンクをご希望の場合は

鍋利用特別価格 お一人様(税込)
通常¥2,000 → **¥1,500**

※フリードリンクをご希望の方には、デザート
をサービスいたします。
(レストラン利用の方に限りです)

フリードリンク(2時間制)
・瓶ビール ・焼酎
・ウイスキー ・ハイボール
・日本酒 ・ウーロン茶
・オレンジジュース

レストランパーティープラン 12/1(土) ▶ 2/28(木) 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

お料理+フリードリンク付 ※30名様から貸し切り利用可(マイク2本無料)



写真はイメージです

フリードリンク ● 瓶ビール ● 焼酎(麦/芋) ● ウイスキー ● ハイボール ● 赤/白ワイン
● 各種サワー ● 梅酒 ● ジンジャーエール ● ウーロン茶 ● オレンジジュース

お一人様 **3,900円コース**
(税金・サービス料込)

- お料理内容**
- ヤリ鳥賊カレー風味 兵庫県産野菜とトルティーアのサラダ
 - コールミート盛合せ
 - ポークと白菜のマリネ
 - 若鶏フライ 葱ソース
 - 飲茶盛合せ
 - 三田こしひかり 太巻寿司
 - パスタ料理又は 梔子そば(温)
 - デザート

お一人様 **4,500円コース**
(税金・サービス料込)

- お料理内容**
- スモークサーモン オレンジ風味
 - 鴨のスモーク 兵庫県産野菜のサラダ
 - お造り二種盛合せ
 - ローストビーフ バター醤油ソース
 - あおさ饅頭 あんかけ
 - 若鶏と冬大根のプレゼ
 - 三田こしひかり 巻寿司 稲荷寿司
 - パスタ料理 又は 梔子そば(温)
 - フルーツ