

夏のビアまつり 夏の宴

2019年 7/1(月) ▶ 9/14(土)
17:00~21:30(最終来店20:00)
日曜日・祝日・8/8・お盆期間(8/11~8/15)は除く

予約開催期間 7/1月~13日、8/16日~9/14日 2日前までの予約8名様以上

通常開催期間 7/16日~8/10日 フルオープン

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 (税込・サービス料込) **3,000円** (当日価格 3,300円)
通常開催期間中はご予約無しでご利用いただけます!

ビールにぴったりのお料理 + 飲み放題

- メニュー
- ◆ 大きな自家製鶏もも肉の唐揚げ(お一人様2個)
 - ◆ 枝豆の黒胡椒炒め
 - ◆ シュウマイ
 - ◆ ロングソーセージ
 - ◆ ボークジンジャー
 - ◆ 大盛フライドポテト
 - ◆ 胡瓜の一本漬け
- オプション料理(追加)もご用意いたしております。

- 飲み放題メニュー
- ◆ 生ビール(アサヒスーパードライ)
 - ◆ ウーロン茶
 - ◆ オレンジジュース
 - ◆ ジンジャーエール
 - ◆ コーラ
 - ◆ 耐ハイ
 - ◆ ハイボール
 - ◆ ウイスキー
 - ◆ 焼酎

※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)

夏のレストランパーティープラン 6/1(土) ▶ 9/30(月)

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 ◆ 梅酒 ◆ ウーロン茶 ◆ オレンジジュース ◆ ジンジャーエール

「夏の味わい」コース お一人様 **3,900円** (税込・サービス料込) 2日前予約 要予約

- 卓盛りメニュー
- ◆ 白身魚と夏野菜のマリネ
 - ◆ ファイッシュ&チップス
 - ◆ 豚フィレ肉のボンズ焼
 - ◆ パスタ料理 又は 冷やしおろしそば
 - ◆ モッツアレラと生ハムのサラダ
 - ◆ 錦糸焼売
 - ◆ もろこし胡瓜巻寿司
 - ◆ 季節のフルーツ

「夏の装い」コース お一人様 **4,500円** (税込・サービス料込) 2日前予約 要予約

- 卓盛りメニュー
- ◆ スモークビーフ
 - ◆ お造り二種盛合せ
 - ◆ じゃがいも饅頭 中華餡かけ
 - ◆ 鱈 押寿司
 - ◆ デザート盛合せ
 - ◆ シーフードとフルーツのサラダ
 - ◆ チキンと野菜のコンソメ煮
 - ◆ 豚バラとズッキーニのミルフィーユ
 - ◆ パスタ料理 又は 冷やしおろしそば



レストラン
リビエラ
※8名様~

夏のレストランプラン 6/1(土) ▶ 9/30(月)

味覚会席 お一人様 **2,500円** (税込・サービス料込) デザートのみ予約

- ◆ 季節の先付
- ◆ サーモンの薄造り
- ◆ 鰻の竜田揚
- ◆ 枝豆饅頭
- ◆ 旬の魚の酢の物
- ◆ 稲荷寿司、汁物
- ◆ シャーベット



和洋会席 お一人様 **3,500円** 要予約

- ◆ 夏野菜のおひたし ジュレ添え
- ◆ ヴィシソワーズ
- ◆ お造り二種盛合せ
- ◆ サーロインステーキ サワーオニオンソース
- ◆ 鰻の揚げ物
- ◆ 鱈 箱押寿司、汁物
- ◆ デザート



特別会席 お一人様 **5,000円** 要予約

- ◆ 酒肴彩盛合せ
- ◆ 旬魚三種盛合せ
- ◆ 夏野菜の天婦羅
- ◆ 牛フィレボレロ 二色のソースで
- ◆ 湯引鰻と絹豆腐 小鍋にて
- ◆ 鱈 昆布メ
- ◆ 握り寿司、汁物
- ◆ 季節フルーツ&デザート



特典 10名様以上利用で焼酎1本又は、ソフトドリンクお一人様1杯サービス

70周年記念ランチ 6/1(土) ▶ 9/30(月)

70周年を記念して謝恩価格で販売いたします。この機会に是非ご利用下さい。

ひさご弁当 お一人様 **1,500円** (税込・サービス料込) 数量限定

- ◆ 洋風小菜
- ◆ 鰻の竜田揚
- ◆ お造り二種盛合せ
- ◆ 鱈 酢の物
- ◆ 握り寿司三貫
- ◆ 汁物

記念弁当 お一人様 **2,000円** (税込・サービス料込) 2日前予約制 数量限定

- ◆ 和え物
- ◆ お造り
- ◆ デザート
- ◆ 洋風フィオードブル <上記9品は松花堂枠に>
- ◆ 兵庫県産こしひかり ご飯
- ◆ 汁椀
- ◆ 焼魚
- ◆ 酢の物
- ◆ 野菜の炭合せ



※30名様から貸し切り利用可(マイク2本無料)

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) 掘りごたつご利用は10名様まで

ボヌール(洋室) ~24名様(最大) 立食でのご利用可



Teppan-Yaki ROUEN 焼肉 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。

70周年謝恩ステーキコース 2名様~ お一人様(税込・サービス料込) **7,000円**

- ◆ オードブル盛合せ(産物の鰻と香茅かつおのマスタードソース)
- ◆ 海鮮二種盛合せ(海老 帆立)
- ◆ 本日のサラダ
- ◆ 国産牛サーロイン(120g)兵庫県産焼野菜
- ◆ 味噌汁 香の物 ◆ フレッシュフルーツ
- ◆ コーヒー +フリードリンク付き

フリードリンク内容 生ビール・赤・白ワイン ソフトドリンク

ラッセホール夏まつり

2019年 8/11(日・祝) 10:00~(予定)

- ◆ 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!