



長年のご愛顧に感謝を込めて
兵庫県教育会館 ラッセホール
70周年記念フェア

第四弾

冬のバケツトプラン

2019年12/1(日) ▶ 2020年2/29(土)

忘新年会、懇親会、同窓会、各種ご宴会など、様々なシーンに

2時間制
20名様～

お料理 + フリードリンク

ブッフェ形式にすると、料理が一品（おまかせ）追加でさらに**お得に！**

特典 日曜日・祝日のご利用…フリードリンク1アイテム追加、または一文字看板サービス

Aコース

お一人様
(税金・サービス料込)
5,000円

和・洋 料理

- スモークサーモンのカルバッチョ
- ゴロゴロ海鮮サラダ
- ポップコーンシュリンプ
- 里芋饅頭 和風餡かけ
- チョイス** (下記から1品)
 - 鶏モモ肉の胡麻醤油ソテー
 - 鶏モモ肉のソテー 香草パン粉焼き
 - 若鶏のシチュー仕立て
- 巻き寿司
- 椀子そば(温)
- フルーツ盛合せ(ブッフェコーナーにてご提供)
- コーヒー(ブッフェコーナーにてご提供)

Bコース

お一人様
(税金・サービス料込)
6,500円

和・洋 料理

- 鮪とアボカドのカルバッチョ 柚子胡麻ソース
- 炙り鶏ササミのサラダ
- お造り二種盛合せ
- 鮫鰯の唐揚げ
- チョイス** (下記から1品)
 - ポークフレジンジャー
 - ポークフレカツ ボロニーヤ風
- チョイス** (下記から1品)
 - 雲丹のトマトリームグラタン
 - ハマグリと茸のパスタ
 - 鮭と冬野菜の蒸し白味噌仕立て
- 握り寿司 卷き寿司
- 椀子そば(温) (★パスタチョイス時は蒸点心)
- デザート(ブッフェコーナーにてご提供)
- コーヒー(ブッフェコーナーにてご提供)

Cコース

お一人様
(税金・サービス料込)
8,000円

和・洋 料理

- コールミートバリエ
- 鴨のスマート 青じそ山葵マリネ
- ゴロゴロ海鮮サラダ
- お造り三種盛合せ
- チョイス** (下記から1品)
 - 金目鯛のソテー ヴァンブランソース
 - 鮫鰯のブイヤベース仕立て
 - 甘鯛とすり身のヴァップル
- チョイス** (下記から1品)
 - 豚フィレ肉と根菜のトマト煮込み
 - 豚ロース肉のソルトマリネロースト
- 牛ステーキ鉄板焼き<ライブ>
- 握り寿司彩々
- 椀子そば(温)
- フルーツ&チーズケーキ(ブッフェコーナーにてご提供)
- コーヒー(ブッフェコーナーにてご提供)

プラス

フリードリンク

●瓶ビール ●ウイスキー ●ハイボール ●芋/麦焼酎 ●赤白ワイン ●日本酒又はカクテル ●ウーロン茶 ●オレンジジュース

オプション料理

プラス1品いかがでしょうか？

(*実演料理 30名様以上～ご利用いただけます) ●握り寿司(1人前) 1,500円～

●天婦羅(1人前) 880円～ ●ステーキ/ローストビーフ(1人前) 1,500円～

Fleur
Lasse Hall Information
フルール 2019年12月号

「兵庫県教育会館」は、1949年に創業し、70周年を迎える事ができました。長年に渡り、ご利用のお客様に感謝の気持ちを込めて「70周年記念フェア」を開催いたします。



フリードリンクは、1アイテムにつき300円で追加できます。

追加アイテム…

耐ハイ、梅酒、カクテル、ノンアルコールビールなど

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、基本音響、照明(マイク2本付)、会場費(2時間)の料金が含まれます。

※ご延長の際は会場費とフリードリンク代金として30分ごとに一人あたり500円(税金・サービス料込)の追加料金をいただきます。

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。

ご予約・お問い合わせはこちら

078-291-1110

お問い合わせ時間 平日・土 9:00～19:00
日・祝 9:00～18:00