



秋の宴会プラン



2025 9/1(月)~11/30(日)

ご予約は20名様から承ります。(2時間制)

彩鮮やかな美味しい料理と豪華な貸し切り空間で素敵なひとときを。

Aプラン

お一人様7,000円

(税、サービス料込み)

- ・寿司(海鮮巻き・しんこ巻き)
- ・お刺身2種盛り
- ・ツナとポテトのサラダ仕立て
- ・チキンハムの葱ソース
- ・長芋と焼き茄子のきのこご飯かけ
- ・お魚のセモリナ粉揚げ
ブタネスカソース
- ・チキンのレモン塩焼き
- ・かやく蕎麦(温)
- ・プチデザート&コーヒー
(コーナーにて)

Bプラン

お一人様8,500円

(税、サービス料込み)

- ・にぎり寿司3種
- ・お刺身3種盛り
- ・お魚と香味野菜のエスカベッシュ
- ・スモークチキンと彩り野菜の
サラダ仕立て
- ・ぶり大根
- ・チキンとポテトのハーブロースト
- ・海老とブロッコリーのチリソース
- ・蒸し豚の味噌ソース
- ・山菜蕎麦(温)
- ・プチデザート&コーヒー
(コーナーにて)

Cプラン

お一人様10,000円

(税、サービス料込み)

- ・にぎり寿司3種
- ・お刺身3種盛り
- ・合鴨ロースト バルサミコソース
- ・シーフードとポテトの
マヨネーズ和え
- ・スモークサーモンの菜園風
- ・ぶり大根
- ・海老とイカのチリソース
- ・ポークのビール煮込み
- ・牛肉のタリアータ
レフォールソース
- ・天麩羅蕎麦(温)
- ・プチデザート、フルーツ2種
コーヒー
(コーナーにて)

※料金には室料、基本音響費(マイク2本付き)、税金・サービス料が含まれます。

フリードリンク内容 (B、Cコースには日本酒、梅酒、レモンサワーが付きます。)

瓶ビール、焼酎(麦・芋)、ウイスキー、ハイボール、ワイン(赤白)、ジュース、ウーロン茶、ノンアルコールビール

※ラストオーダーは終了の20分前、ご延長は30分毎お一人様につき600円の追加料金を頂きます。

👍 ビュッフェ形式ならシェフお任せ料理
2品プラスでお得!

👍 ご予算に応じたプランニングもご相談承ります。

👍 人数によってご利用できるお部屋をご提案致します。

👍 食材の入荷状況によりメニュー内容は変更する場合がございます。予めご了承ください。

👍 オプション料理も多数ご用意しております。
実演屋台(ステーキ、蕎麦、てんぷら、
にぎり寿司、桶寿司等)



ラッセホール

神戸市中央区中山手通4-10-8

ご予約・お問い合わせ

078-291-1110(予約直通)

平日/10:00~18:00

土曜・日曜・祝日/10:00~17:00



写真はイメージです。