



## 天満宮会館 歓送迎会パーティープラン

歓送迎会はもちろん、さまざまなご宴会にご利用いただけます。  
ホテルとは一味違った天満宮会館ならではの和の雰囲気をお楽しみ下さい。

【ご利用期間：2019年3月1日～2019年5月31日】

特典

- 乾杯用スパークリングワイン又は日本酒プレゼント！
- 20名様より10名様利用につき1名無料！（月～木のご利用に限ります）

**Aプラン** お1人様 **7,500円**  
※和食卓盛りor和洋折衷ビュッフェ  
※お飲物（ビール・日本酒・焼酎・ソフトドリンク）

**Bプラン** お1人様 **8,500円**  
※和食卓盛りor和洋折衷ビュッフェ  
※お飲物（ビール・日本酒・焼酎・赤白ワイン・ソフトドリンク）

**Cプラン** お1人様 **10,000円**  
※和食卓盛りor和洋折衷ビュッフェor和洋折衷コース  
※お飲物（ビール・日本酒・焼酎・赤白ワイン・ソフトドリンク）



【パーティープランについて】  
※こちらのプランは20名様以上より承ります。  
※ご利用日の10日前までにご予約下さい。  
※料金には、お料理・お飲物・会場費（2時間まで）  
マイク2本・サービス料・消費税を含みます。



天満宮会館

ご予約・お問合せ先

TEL：06-6351-0025(宴会受付)

受付時間：10時～18時

<http://www.temmangu-kaikan.jp>



お一人様 7,500円

お一人様 8,500円

お一人様 10,000円

卓 盛 料 理

〈大皿〉

旬魚の袖庵焼き  
小海老の磯部揚げ  
若鶏照り焼・たたみいわし  
出汁巻き玉子・鰯梅肉揚げ  
紅白かまぼこ

〈煮物〉

南瓜旨煮・里芋含め煮  
穴子山椒煮・公魚昆布巻き  
梅人参・茄子オランダ煮

青菜

〈籠盛り〉

天麩羅盛り  
海老・蟹・白身魚・青身・天出汁

〈椀〉

茶碗蒸し 五種 柚子

〈寿司〉

鯛・鯖・烏賊・穴子押し寿司

〈水物〉

フルーツゼリー

〈大皿〉

旬魚の袖庵焼き・海老芝煮  
里芋田楽・若鶏竜田揚げ  
蛸の明石海苔焼き  
出汁巻き玉子・紅白かまぼこ

〈温物〉

帆立貝味噌伝法焼き 温石盛り

〈小鉢三種〉

胡麻豆腐 イクラ・寄せ茄子 生姜餡  
蟹とブロッコリーの茸和え

〈炙り皿〉

ローストビーフ  
敷玉葱・菊花貝割・ポン酢ジュレ

〈寿司〉

鯛・鯖・烏賊・かんばち

穴子押し寿司

〈椀〉

温そば なめこ 葱 錦糸玉子

〈水物〉

フルーツゼリー

〈大皿〉

旬魚の味噌漬け・海老芝煮  
蓮根博多揚げ・奥丹波鶏山椒焼き  
白身魚雲丹揚げ・出汁巻き玉子  
パイ貝旨煮・菊花紅大根

〈煮物〉

合鴨治部煮 根菜盛り

〈籠盛り〉

真河豚の唐揚げ・蟹身天麩羅・添え野菜

〈炙り皿〉

小ローステーキ 焼き野菜 ジュのソース

〈寿司〉

鯛・中トロ・カンパチ・海老・烏賊

〈椀〉

にしん蕎麦 錦糸 葱 かまぼこ

〈水物〉

フルーツゼリー

ビ ュ ッ フ エ 料 理

キハダマグロのミキユイ  
白味噌と柑橘のヴィネグレット

グリルチキンと彩り野菜のサラダ  
バーニャフレイダソース

スモークサーモンと玉子のカスクート

〈和のタパス3種〉

小海老磯部揚げ・たたみいわし  
蟹とブロッコリーの茸和え

長崎県産の鯛のロティ  
醤油を効かせたブルーノワゼット

鰯の袖庵焼き 蕪のみぞれ餡ソース

銘柄ポークと彩り野菜の網焼き  
山椒味噌添え

牛肉と彩り野菜のソテー コリアン風

季節の炊き込み御飯  
パン

〈シェフパティシエ特製デザート〉  
パティシエ特製アントルメ  
フルーツマチェドニア  
クレームキャラメル  
ラヴィマーナ焼き菓子盛り合わせ

〈季節の食材を使った小さな和の一皿3種〉  
パイ貝旨煮・胡麻豆腐 イクラ・海老芝煮

旬の鮮魚と彩り野菜のクリュディテ  
西京味噌ヴィネグレット

ソフトスモークサーモンのセビーチェ  
たっぷり薬味のラヴィコット

生ハム・鴨のロースト・チーズのアソート

新鮮野菜のサラダ ドレッシング各種

旬の鮮魚の西京焼き 海の恵みの餡かけソース

ぶどう山椒の香りを纏った  
手長海老のオープン焼き

低温調理した国産牛のローストビーフ  
蜜柑ポン酢添え

若鶏と海鮮の茶碗蒸し

握り寿司3種と巻き寿司盛り合わせ  
パン

〈RAVIMANA KOBE デザートセレクション〉  
パティシエ特製アントルメ2種  
フルーツマチェドニア  
クレームキャラメル  
ラヴィマーナ焼き菓子盛り合わせ

〈季節の食材を使った小さな和の一皿4種〉  
パイ貝旨煮・奥丹波地鶏山椒焼き  
出汁巻玉子・海老芝煮

旬の鮮魚と彩り野菜のクリュディテ  
西京味噌ヴィネグレット

ソフトスモークサーモンのセビーチェ  
たっぷり薬味のラヴィコット

生ハム・鴨のロースト・チーズのアソート

新鮮野菜のサラダ ドレッシング各種

旬の鮮魚の西京焼き 海の恵みの餡かけソース

ぶどう山椒の香りを纏った  
手長海老のオープン焼き

若鶏モモ肉とフォアグラの軽いラグー  
日本酒香るクリームソース  
神戸ポークの塩糀焼き 山葵味噌添え

握り寿司5種盛り合わせ  
パン

〜ライブステーション〜  
熟成国産牛サーロインのロティ  
紀州蜜柑ポン酢とグレービーソース

〈 RAVIMANA KOBE デザートセレクション 〉  
パティシエ特製アントルメ2種  
フルーツマチェドニア  
クレームキャラメル  
ラヴィマーナ焼き菓子盛り合わせ  
季節のフルーツのバナナコッタ