

歓送迎会 プラン

お世話になった方の門出のお祝いや
新たに迎えられる方と親睦を深めるお食事会など
様々なシーンでご利用ください。



2025年 4月30日(水)まで

※除外日:12月30日(月)～1月5日(日)



宴会場【buffet料理(立食 or 着席)】

◆ご利用人数.....20～300名様

◆ご利用時間.....2時間

※ご利用時間延長は30分毎、お1人さま追加¥1,000にて承ります

スタンダードプラン.....¥9,500

コンフォートプラン.....¥12,000

デラックスプラン.....¥14,500

※いずれもお1人さま料金

★贈呈用花束プレゼント(30名様以上のご利用)

選べる
特典

「スタンダードプラン」は1点、「コンフォートプラン」は2点
「デラックスプラン」は全ての特典をお選びいただけます。

- ①ご利用時間30分延長
(通常2時間⇒2時間30分ご利用可能)
- ②乾杯用スパークリングワイン人数分
- ③ステージ設営料サービス
(会場に応じて)



プランに含まれるもの

お料理、お飲みもの(フリードリンク)、
室料、有線マイク2本(50人未満は1本)、BGM

●フリードリンク...

ビール、ノンアルコールビール、ワイン(赤・白)、
ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク

※1アイテム追加 お1人さまプラス¥500で承ります

詳しくはホテルHPをご覧ください



※表記料金は税金・サービス料が含まれております

■ご予約・お問い合わせは…宴会予約(直通)

Tel.078-302-1130

ポートピアホテル

無料シャトルバス運行!(ホテルー三宮ー新神戸)

※詳しくはホテルHPでご確認ください

〒650-0046 神戸市中央区港島中町6丁目10-1

受付時間 / 平日 9:30～18:00 土・日・祝日 10:00～17:00

MENU 2024-25

歓送迎会プラン メニュー

宴会場

スタンダードプラン

お1人さま ¥9,500

お料理【ブッフェ料理】
〈着席・立食〉

〈冷製料理〉

海老と青豆クリームのカクテル

海の幸と彩り野菜のレモン風味マリネ

お魚のカルパッチョ

お魚と香味野菜のエスカベッシュ

コールミート各種

シーザーサラダ

サンドイッチ取り合わせ

〈温製料理〉

イカとニョッキのココット焼き

海老と白身魚のチリソース

お魚のソテー アンチョビ バターソース

ローストビーフレフォールの香り

ポークの軽い煮込み “シャルキティエール”

チキンのハーブグリル プロヴァンス風

ビーフと茸の和風のピラフ

ペーコンと野菜のペペロンチーノ ペンネ

〈デザート〉

デザート各種

アイスクリーム、シャーベット

コーヒー、紅茶

コンフォートプラン

お1人さま ¥12,000

お料理【ブッフェ料理】
〈着席・立食〉

〈冷製料理〉

中華冷菜盛り合わせ

シュリンプカクテル

お魚のカルパッチョ

ポーク冷しゃぶのエスニック風

パテドカンパーニュ&キッシュロレーヌ

ニース風サラダ カプレーゼ

サンドイッチ取り合わせ

〈温製料理〉

串揚げいろいろ

ガーリックシュリンプ

お魚のソテー マリニエールソース

ビーフステーキ ポン酢、バーベキューソース

ポークグリル 粒マスタード入り

ハニーマスタードソース

チキンの照り焼き 山椒風味

ガーリック風味のビーフピラフ

スパゲティ “ボンゴレビアンコ”

〈デザート〉

デザート各種

アイスクリーム、シャーベット

フルーツ

コーヒー、紅茶

デラックスプラン

お1人さま ¥14,500

お料理【ブッフェ料理】
〈着席・立食〉

〈冷製料理〉

押し寿司取り合わせ

車海老の柑橘風味カクテル

季節のお魚のカルパッチョ いくら飾り

スモークサーモンと香味野菜のアジアンロール

パテアंकルートとドライフルーツ

ビーフの叩き風 あしらひ一式

キッシュ 2種

いろいろ野菜のバーニャソース

サンドイッチ取り合わせ

〈温製料理〉

蛸と海老のアヒージョ ココット焼き

シーフードのスパイシーソテー

鯛のパイ包み焼き 海藻風味のパターソース

ビーフステーキ ポン酢、バーベキューソース

ポークのサルティンボッカ風

合鴨のミルフィーユ 仕立て オレンジソース

ポートピアホテル名物料理“ビーフカレー”

スパゲティ “アマトリチャーナ”

〈デザート〉

デザート各種

アイスクリーム、シャーベット

フルーツ

コーヒー、紅茶