

PORTOPIA HOTEL

Party Plan | 2024-25

パーティプラン

2025年 3月31日(月)まで
※除外日: 12月30日(月)~ 1月5日(日)

さまざまな集いに、
より豪華な彩りを添えるパーティプラン。
宴会場、パーティールームで
お楽しみいただけます。

- ◆お食事スタイル…buffet料理〈着席・立食〉
- ◆ご利用人数…20名さま以上／ご利用時間…2時間



宴会場

スタンダードプラン

お1人さま ¥9,500

コンフォートプラン

お1人さま ¥12,000

デラックスプラン

お1人さま ¥14,500

プランに含まれるもの ●お料理(buffet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

お料理内容は、フランス料理、松花堂弁当、会席料理もご予算に応じてご用意いたします。
テーブルbuffetに変更の場合、お1人さまプラス¥1,000で承ります。(スタンダードプラン)
※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

- 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

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)

南館3F パーティールーム

キーノーツ

ドリンクプラン お1人さま ¥5,000
キーノーツプラン お1人さま ¥7,500
ロイヤルプラン お1人さま ¥9,500



ダンスフロアのあるパーティールーム

プランに含まれるもの ●お料理またはおつまみ(ドリンクプラン)
お飲みもの(フリードリンク)、室料、有線マイク、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)
カクテル、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク
※ご利用時間延長を、30分につき
お1人さまプラス¥1,000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!〈ホテル三宮-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

パーティプラン 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”
チキンのハーブゲリル プロヴァンス風
ビーフと茸の和風のピラフ
ベーコンと野菜のパペロンチーノ パンネ

〈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 ボン酢、バーベキューソース
ポークゲリル 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
東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
パテアンク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スソテー
鯛のバイ包み焼き 海藻風味のバターソース
ビーフステーキ ボン酢、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

南館3F パーティルーム

キーノーツ

ドリンクプラン お1人さま ¥5,000 おつまみ(乾きもの)

キーノーツプラン お1人さま ¥7,500

お料理

〈冷製料理〉

バラエティーオードブル
〜シュリンプカクテル、コールミート各種、
キッシュ & クリームチーズタルト、プリオッシュサラミ、カプレーゼ〜
カクテルサンドイッチ

〈温製料理〉ミックスピッツァ / フライドチキン & フライドポテト

牛肉とキノコのカレーピラフ / パンネ “ジェノヴァソース”

〈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

ロイヤルプラン お1人さま ¥9,500

お料理

〈冷製料理〉海の幸と彩り野菜のジェノヴァ風 / お魚と香味野菜のエスカベッシュ
パテドカンパーニュ&キッシュ / 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〉海の幸とポテトのアヒージョ / お魚のソテー 焦がしバターソース
肉団子の黒酢あんかけ / ポークロースト BBQ ソース / ジャーマンポテト
若鶏の照り焼き / 牛肉と茸の和風 ピラフ / パンネ “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

コーヒー、紅茶

※食材入荷等の都合により献立の変更がございます ※表記料金は税金・サービス料が含まれております