

平日限定50%OFF!!

# 開業5周年記念スペシャルパーティープラン

ラヴィマーナ神戸開業5周年を記念して  
平日限定!お料理が50%OFF!!  
15名様よりご利用頂けるパーティープランをご用意致しました。

ご利用期間:2013年12月4日(水)~2014年3月31日(月)  
※ご利用日の10日前までにご予約ください(完全予約制)



忘新年会、歓送迎会、懇親会、アニバーサリーパーティーなどにぜひご利用くださいませ。ブッフェスタイルとコーススタイルをご用意しております。非日常なリゾート空間でホテルとはひと味違ったパーティータイムをお楽しみください。

10,000yen 【ブッフェスタイル/着席ブッフェスタイル】

→50%OFF お一人様 **5,000yen** (税・サ込)

### 【COLD】

小海老のカクテル ジャが芋とアンチョビのソース  
スモークサーモンと根菜のタルタル アネット風味  
カボチャのブルーチ ベーコンのセーシュ  
鮪のたたき風 大葉と青葱風味のバルサミコソース  
豚肉と彩野菜のマリネ 神戸ワインマスタード風味  
チキンガランティーマ 八幡巻き風  
シーズンナルサラダ オリジナルドレッシング

### 【HOT】

ソフトシェルシュリンプのフリット レムラードソース  
長崎産ホウボウとムール貝のココット焼 マルセイユ風  
鶏肉の香味焼 チャイニーズあんかけソース  
じっくり煮込んだビーフシチュー 旬野菜添え  
シェフオリジナルパスタ料理

### 【SPECIAL】

豚肉と細切り野菜のしゃぶしゃぶ オニオンソース  
特製五目ちらし寿司

### 【SWEETS】

季節のアントルメ  
クレームキャラメル  
ガトーラヴィアンローズ  
バームクーヘン

### 【BREAD&COFFEE】

パン・グリッシーニ  
珈琲・紅茶

16,000yen 【ブッフェスタイル/着席ブッフェスタイル】

→50%OFF お一人様 **8,000yen** (税・サ込)

### 【COLD】

季節の和前菜  
べっ甲玉子のカルボナーラ ベーコンのセーシュ  
オマール海老と人参のムース キャビアの輝き  
真鯛のカルパッチョ 和風バルサミコソース  
スモークサーモンと彩野菜のマリネ マスタード風味  
フォアグラ風味のテリーヌ・ドゥ・カンパーニュのカナッペ  
マグレ鴨の珈琲蒸し リンゴのピクルス添え  
シーズンナルサラダ オリジナルドレッシング

### 【HOT】

フォアグラの茶碗蒸し トリュフとポルト酒のソース  
ズワイ蟹と六甲シャンピニオンのタルトレット  
長崎産的鯛のフリット レムラードソース  
海の幸のパイ包み焼き クラムチャウダーソース  
ヤマトポークのダブルクック チャイニーズあんかけソース  
国産牛とリヨネーズオニオンのラグー 赤ワイン風味  
奥丹波鶏とキノコのパスタ カッチャトーラ風

### 【SPECIAL】

ローストビーフ シェフカットサービス  
特製五目ちらし寿司

### 【SWEETS】

季節のアントルメ  
クレームキャラメル  
フルーツ&ゼリーポンチ  
ガトーラヴィアンローズ  
バームクーヘン

### 【BREAD&COFFEE】

パン・グリッシーニ  
珈琲・紅茶

## フリードリンクプラン/お一人様

**1,500yen**

ビール/赤・白ワイン/ウイスキー  
オレンジジュース/グレープフルーツジュース  
ウーロン茶

**2,000yen**

ビール/赤・白ワイン/ウイスキー/焼酎  
カクテル/オレンジジュース  
グレープフルーツジュース/ウーロン茶

**2,500yen**

乾杯用スパークリングワイン  
ビール/赤・白ワイン/ウイスキー/焼酎/日本酒  
オレンジジュース/グレープフルーツジュース  
ウーロン茶

※コースプランは裏面をご覧ください

**30**

名様以上  
**特典**

いずれのプランも30名様以上でご予約の場合は...  
**お迎えのバス1台無料!**

※神戸市・芦屋市からのご利用に限らせて頂きます  
※ご利用人数によりバスのサイズは異なります  
※有料道路をご利用の場合はお客様ご負担とさせていただきます  
※お帰りは無料シャトルバス(三宮着)のご利用となります

嬉しい  
**特典**  
付き!

※三宮⇄ラヴィマーナ神戸間 無料シャトルバス運行中!!



10,000yen 【コーススタイル】

→50%OFF お一人様 5,000yen (税・サ込)

【アミューズ】

べっ甲玉子のカルボナーラ ベーコンのセーシュ

【前菜】

カナダ産オマール海老のセヴィーチュ オレンジ風味

純白のムースと彩野菜の菜園風

【スープ】

じっくり煮込んだ奥丹波鶏と根菜のパイ包み焼きスープ

【魚料理】

長崎産ホウボウのボワレ エブリ麦のリゾット

サフラン風味のブイヤベースソース

【お口直し】

瀬戸内レモンのグラニテ

【肉料理】

仔牛とフォアグラのコートレット 旬野菜添え

神戸ワインマスタードのソース

【デザート】

パティシエ特製デザート

【食後のひと時に】

珈琲または紅茶

【パン】

豆乳パンとフォカッチャ

※ブッフェ料理とドリンクのご案内は裏面をご覧ください。  
※特典内容に関しては裏面をご覧ください。

※お料理・お飲物・会場使用料・マイク2本(センター/MC)・サービス料・消費税を含みます。

※ご利用時間は2時間とさせていただきます。

2時間を超える場合は室料のご延長料金とフリードリンクのご延長料金  
(30分につきお一人様¥525)を頂戴致します。

※お料理の内容は状況により変わる場合もございます。事前にお問い合わせください。

※このプランは15名様よりご利用いただけます。14名様以下の場合は、別途会場使用料が  
発生いたします。

※写真は一部イメージです。

ラヴィマーナ神戸 セールス&マーケティング <http://ravimana-party.com/>

〒650-0048 神戸市中央区神戸空港8番2号 TEL.078-306-1517 ※休館日：毎週火曜日  
(受付時間10:00~19:00)



16,000yen 【コーススタイル】

→50%OFF お一人様 8,000yen (税・サ込)

～和欧旬菜～

フランス料理に和のテイストを取り入れたコース

【先付】

フォアグラとトリュフのマカロン

【和欧旬菜】

信州サーモンのフルール 醤油風味のサワークリーム  
ズワイ蟹のエフィロッシュ カリフラワー キャビアの輝き  
奥丹波鶏と根菜の八幡巻き ポルト酒と有馬山椒風味

【温前菜】

赤甘鯛のかりかり焼 かぶらのすり流し

EVオリーブオイルの香り

【椀物】

RAVIMANA KOBE スペシャルティ

フォアグラの茶碗蒸し キノコのコンソメ餡

【魚料理】

舌平目とオマール海老のポービエット ペルシヤード風  
ヴェルモット風味のクレーム・ドゥ・ラングスティース

【お口直し】

瀬戸内レモンのグラニテ

【肉料理】

国産牛サーロインのロティ 旬の野菜と共に

西京味噌と茎山葵のコンポジション

【デザート】

パティシエ特製デザート

【食後のひと時に】

珈琲または紅茶

【パン】

豆乳パンとフォカッチャ

VILLA & WEDDING  
**RAVIMANA**  
K O B E