HOTEL TAKEZONO ASHIYA
3F 宴会場

2024年3月～5月

ビュッフェプラン

同窓会や歓送迎会を芦屋の地で愉しむ、幹事様もご安心の会費制プランです。
お客様に大満足していただける竹園のお肉料理とフリードリンクが付き、
ゆったりお過ごしいただけます。

ビュッフェ A プラン

お１人様 ￥7,000

和食・洋食を両方を楽しめる
お得なビュッフェプラン。
幅広い年代の方にもご満足いただける
お料理を厳選いたしました。

ビュッフェ B プラン

お１人様 ￥9,000

さらにグレードアップで大満足！
竹園で人気のローストビーフを
味わえるビュッフェプラン。
ちょっと贅沢でグルメな方にも
ご満足いただけます。

※メニューは裏面をご覧ください。

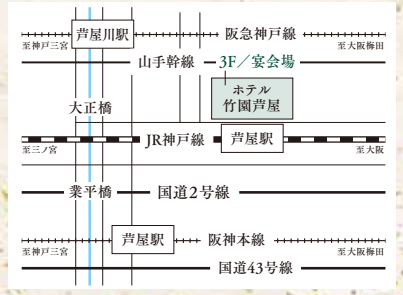
プランに含まれるもの

お料理・フリードリンク・お部屋代・税金・サービス料

フリードリンクメニュー	瓶ビール・ワイン（赤・白）・焼酎（麦・芋）・日本酒・梅酒・カシス・ウイスキー ノンアルコールビール・ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース グレープフルーツジュース・コーラ・ジンジャーエール
竹園特選黒毛和牛 追加オプション	◇ローストビーフ　◇ステーキ　◇しゃぶしゃぶ　◇すき焼き　1品 各￥1,300～
	◇ミンチカツ&コロッケ（各1/2個）　◇カレーライス　1品 各￥550

※写真はイメージです。

◎仕入れ等により内容が変更になる場合がございます。
◎ご予約および内容等の変更は、3日前までにお願いいたします。
　※お申込み取り消しの際、キャンセル料を申し受ける場合がございます。
◎ご利用時間は2時間30分とさせていただきます。
　なお、時間延長の場合は、ご予約の際にお申し付けください。
◎このプランは20名様からご利用いただけます。
◎ご参加人数分のお料理をご注文ください。



ホテル竹園芦屋
個室・宴会ご予約

［お問い合わせ］TEL 0797-32-9581（ホテル総合受付直通）　FAX 0797-32-0777
［受付時間］10:00～19:00　［メール予約］banquet@takezono.co.jp　［ホームページ］https://takezono.co.jp

Buffet Plan

ビュッフェプラン

ビュッフェ A プラン

お１人様 ￥7,000

《コールド料理》

鰹のたたき サラダ仕立て

桜鯛と山菜のちらし寿司

タコのカルパッチョ

蒸し鶏のスイートチリソース

パテ ド カンパーニュ

春野菜と生ハムのサラダ

ツナと玉子のサンドウィッチ

《季節料理》

筍と山菜の天ぷら

《ホット料理》

竹園特製コロッケ&ミンチカツ

豚の角煮

季節の魚のトマトソース

鶏もも肉のソテー マスタードソース

竹園特選黒毛和牛カレー

ピリ辛中華スープ

《デザート》

季節のフルーツ

プチケーキ

コーヒー

ビュッフェ B プラン

お１人様 ￥9,000

《コールド料理》

特選お造り２種盛り合わせ

にぎり寿司２種

鮮魚と春野菜のカルパッチョ

ウニのフラン

彩野菜のゼリー寄せ シーフード添え

カリカリベーコンと春野菜のサラダ

取り合わせサンドウィッチ

《季節料理》

竹園特選黒毛和牛 冷しゃぶサラダ

《ホット料理》

竹園特選黒毛和牛ローストビーフ

鶏もも肉の甘辛焼き

豚ヘレ肉のマスタード風味

竹園特製コロッケ&ミンチカツ

竹園特選黒毛和牛カレー

ユッケジャンスープ

《デザート》

季節のフルーツ

プチケーキ

コーヒー

※上記のお値段には、お料理・フリードリンク・お部屋代・税金・サービス料が含まれています。