

宴会プラン

竹園自慢のお肉と料理人のこだわりを心ゆくまでご堪能ください。
ゆったりお過ごしいただける、幹事様もご安心の全てを含んだ会費制プランです。

コースをお選びください

和食会席

前菜

吸物

造り

煮物

酢物

肉料理

※下記よりお肉の部位をお選びください

お食事

デザート コーヒー

和洋コース

前菜盛り合わせ

吸物

造り

魚料理

肉料理

※下記よりお肉の部位をお選びください

お食事

デザート コーヒー

洋食コース

オードブル

スープ

パン

魚料理

肉料理

※下記よりお肉の部位をお選びください

デザート コーヒー

お肉の部位

赤身肉 50g ¥9,000 ロース 50g ¥11,000 フィレ 50g ¥13,000

※お肉は「竹園特選黒毛和牛」を使用しております。

プランに含まれるもの

お料理・フリードリンク・お部屋代・消費税・サービス料

フリードリンクメニュー

瓶ビール・焼酎(麦・芋)・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

※ご予約人数により会場内にセルフスタイルのBARコーナーをご用意しております。

※ワイン・日本酒は別途料金にてご用意いたします。

追加オプション

ステーキグラムアップ10g～ ¥880(税込・サービス料込) ※お肉の部位により料金異なります。詳細はお問い合わせください。

ミンチカツ・コロッケセット ¥1,100(税込・サービス料込) ミンチカツ・コロッケセット1/2 ¥550(税込・サービス料込)



◎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、7日前までをお願いいたします。

※ご予約取り消しの際、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5名様からご利用いただけます。

◎ご不明な点がございましたらお問い合わせください。

ホテル竹園芦屋 個室・宴会ご予約 [受付時間] 10:00～19:00

[お問い合わせ] TEL 0797-32-9581 (ホテル総合受付直通) FAX 0797-32-0777

[メール予約] banquet@takezono.co.jp [ホームページ] https://takezono.co.jp



ホテル竹園芦屋
Instagram



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。

Aプラン

お1人様 **¥8,000**

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。

Bプラン

お1人様 **¥10,000**

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・消費税・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
※ご予約人数により会場内にセルフスタイルのBARコーナーをご用意しております。

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¥1,500～



- ◎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、7日前までをお願いいたします。
※ご予約取り消しの際、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10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。
- ◎ご不明な点がございましたらお問い合わせください。

ホテル竹園芦屋 個室・宴会ご予約 [受付時間] 10:00～19:00

[お問い合わせ] TEL 0797-32-9581 (ホテル総合受付直通) FAX 0797-32-0777

[メール予約] banquet@takezono.co.jp [ホームページ] <https://takezono.co.jp>



ホテル竹園芦屋
Instagram



Buffet Plan

ビュッフェプラン

Aプラン

お1人様 ¥8,000

コールド料理

お造り2種盛り合わせ
にぎり寿司2種
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
竹園デリサラダ
ツナと玉子のサンドウィッチ

季節料理

竹園特選黒毛和牛すき焼き
竹園特選黒毛和牛ひとくちステーキ

ホット料理

竹園特製コロッケ&ミンチカツ
ローストポーク
季節の魚のフリット2種のソース
鶏もも肉のソテー 照り焼きソース
竹園特選黒毛和牛カレー
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

Bプラン

お1人様 ¥10,000

コールド料理

お造り3種盛り合わせ
にぎり寿司3種
鮮魚と春野菜のカルパッチョ
ウニのフラン
キッシュロレーヌ
竹園デリサラダ
取り合わせサンドウィッチ

季節料理

竹園特選黒毛和牛すき焼き
竹園特選黒毛和牛ひとくちステーキ
竹園特選ローストビーフ

ホット料理

鶏もも肉のバーベキューソース
海老のフリット2種のソース
竹園特製コロッケ&ミンチカツ
竹園特選黒毛和牛カレー
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

※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。