TAKEZONO ASHIYA 3F 宴会場

2025.9月~2025.12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。

Aプラン

お1人様 ¥8,000

和食・洋食を両方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・室料・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。 ◎仕入れ状況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日前までにお願いいたします。
 ※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 0797-75-2002 [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

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
鮮魚のカルパッチョ
サーモンエスカベッシュ
パテ・ド・カンパーニュ
竹園デリサラダ
玉子とツナのサンドウィッチ

ホット料理

竹園特選黒毛和牛ひとくちステーキ 竹園特選黒毛和牛すき焼き 竹園特製コロッケ&ミンチカツ 鮮魚の中華あんかけ 竹園特選黒毛和牛カレー 本日のスープ

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2種のカルパッチョ 合鴨と茸のマリネ 黒豚と鶏肉の和風テリーヌ 竹園デリサラダ 取り合わせサンドウィッチ

ホット料理

竹園特選黒毛和牛ひとくちステーキ 竹園特選黒毛和牛ローストビーフ 竹園特選黒毛和牛すき焼き 竹園特製コロッケ&ミンチカツ 鶏もも肉のロースト 竹園特選黒毛和牛カレー 本日のスープ

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・室料・税金・サービス料が含まれています。