

20名様より

宴会場

# 忘年会 新年会 プラン

2025.12.1 mon ▶ 2026.2.28 sat

お料理+フリードリンク2時間

A PLAN

お一人様 **8,000円**

【卓盛料理】

B PLAN

お一人様 **10,000円**

【卓盛料理】 or 【和洋コース】

C PLAN

お一人様 **12,000円**

【和洋コース】

《フリードリンク内容》 ビール/焼酎(麦・芋)/ウイスキー/酎ハイ/ハイボール/ワイン(赤・白)/ノンアルコールビール  
烏龍茶/アップルジュース/オレンジジュース/ジンジャーエール/コーラ

## オプション

- フリードリンクメニューに  
「日本酒・カクテル(4種)」追加 お一人様 +500円
- カラオケセット ※台数に限りがございます。 1台 15,000円



## 無料送迎バスサービス

- 20名以上より承ります。バスは先着順に事前受付いたします。
- ホテルから片道30分圏内でバスの駐停車可能場所に配車いたします。
- バス1台での運行となります。人数が多い場合はピストン運行となります。
- 事前に電話でのお申込をお願いいたします。

プランに含まれるもの ・宴席料金(2時間まで) ・マイク ・ステージ ※会場によってマイク、ステージをご用意できない場合がございます。

※仕入状況により料理内容が変更となる場合がございます。 ※表示料金には、会場費、サービス料、消費税が含まれております。 ※写真は全て過去のイメージです。

 奈良ロイヤルホテル

〒630-8001 奈良市法華寺町254-1  
近鉄新大宮駅から徒歩10分  
www.nara-royal.co.jp



ご予約・お問い合わせ

受付時間 10:00~18:00

TEL. 宴会予約直通  
**0742-34-4363**

TEL. 0742-34-1131(代表)



## B PLAN お一人様 10,000円

《お料理+フリードリンク2時間》

### 卓盛料理

- 蟹みそ豆腐 生姜の入った美味出汁を掛けて
- 合鴨スモークと蕪を使った  
シチリア風オレンジサラダ バルサミコ風味
- 白身魚と冬野菜を使った和風エスカベッシュとスモークサーモン
- 海老・烏賊・炙り鮭のタルタルのオープンサンド アボカドソースで
- 御造里三種盛り 鯛・縹鱈・鮪 あしらい一式
- 冬の根菜とひき肉 沙山華特製甘酢餡掛け
- 奈良県産大和ふとねぎと豚を使った朴葉焼 パルミジャーノの香り
- 奈良県産豆腐を使ったチキングラタン
- 握り寿司三貫
- 三輪素麺
- 本日のデザート
- コーヒー

### 和洋コース

- 和洋前菜盛り合わせ  
季節のムース・鮪とアボカドのタルタルアミューズ スプーンにのせて  
菊花蕪のピクルス・柿と合鴨スモーク利休味噌を敷いて
- 温前菜 コンソメロワイヤル
- 清水仕立て 蟹真薯 法蓮草 色紙金時 黄柚子
- 御造里三種盛り 鯛・縹鱈・炙り鮭 あしらい一式
- 海老芋おかき揚げ饅頭 山葵とチーズをのせて
- 白身魚とベシヤメルのパートフィロ包み  
季節野菜とアメリカネスソースを敷いて
- お口直し 季節のソルベ
- 牛フィレ肉のグリエ 奈良県野菜 特製ソースと一緒に
- 大和揚げと奈良県産牛蒡の五目炊き込み  
大和肉鶏そぼろと一緒に
- 赤出汁
- 本日のデザート
- コーヒー

## A PLAN お一人様 8,000円

《お料理+フリードリンク2時間》

### 卓盛料理

- 合鴨スモークと蕪を使った  
シチリア風オレンジサラダ バルサミコ風味
- 白身魚と冬野菜を使った  
和風エスカベッシュとスモークサーモン
- 海老と炙り鮭のタルタルのオープンサンド アボカドソースで
- 御造里二種盛り 鯛・鮪 あしらい一式
- 冬の根菜 沙山華特製甘酢餡掛け
- 奈良県産ねぎと豚を使った朴葉焼 パルミジャーノの香り
- 奈良県産豆腐とサーモンを使ったグラタン
- 大和揚げと奈良県産牛蒡の五目炊き込み  
大和肉鶏そぼろと一緒に
- 赤出汁
- 本日のデザート
- コーヒー

## C PLAN お一人様 12,000円

《お料理+フリードリンク2時間》

### 和洋コース

- 蟹みそ豆腐 生姜の入った美味出汁を掛けて
- 和洋前菜盛り合わせ  
季節のムース・鮪とアボカドのタルタルアミューズ スプーンにのせて  
菊花蕪のピクルス・柿と合鴨スモーク利休味噌を敷いて
- 温前菜 コンソメロワイヤル
- 清水仕立て 蟹真薯 法蓮草 色紙金時 黄柚子
- 御造里三種盛り 鯛・縹鱈・鮪 あしらい一式
- 海老芋おかき揚げ饅頭 鶏そぼろ餡 山葵とチーズをのせて
- 白身魚・鮑とベシヤメルのパートフィロ包み  
季節野菜とアメリカネスソースを敷いて
- お口直し 季節のソルベ
- 国産牛モモのロースト 奈良県野菜 特製ソースと一緒に
- 握り寿司三貫
- 三輪素麺
- 本日のデザート
- コーヒー

※仕入状況により料理内容が変更となる場合がございます。 ※表示料金には、会場費、サービス料、消費税が含まれております。 ※写真は全てイメージです。