

2025年11月1日（土）～ 2026年1月31日（土）

20名様より承ります
送迎バス有り

忘年会

料理長が腕によりをかけた特別コースで、
華やかな宴を姫路キャッスルで！



雪プラン（和洋折衷コース）
※写真はイメージです



月プラン（和洋折衷コース）
※写真はイメージです



※写真はイメージです

鈴プラン

¥9,000

お1人様（税込）

和洋折衷コース
又は
大皿料理
飲み放題

雪プラン

¥10,000

お1人様（税込）

和洋折衷コース
又は
大皿料理
飲み放題

月プラン

¥11,000

お1人様（税込）

和洋折衷コース
又は
大皿料理
飲み放題

鳳凰プラン

¥20,000

お1人様（税込）

和洋折衷コース
総料理長のオーダーメニュー
飲み放題



●プラン内容●

- 全てのコースに飲み放題が付いております
- お料理（一例）・ドリンク内容は裏面をご覧ください
- 会場費 2時間無料
- 30分追加お1人様 500円
- マイク2本、ステージ
- 駐車券5時間無料券サービス
- プロジェクター・スクリーン使用料 50%OFF

プラン特典



華楽の湯
ペア温浴券プレゼント

ご予約はこちらから Mobile：050-5847-7755



姫路キャッスル グランヴィリオホテル

〒670-0940 姫路市三左衛門堀西の町210

月プラン



*お料理の内容は変わります 写真はイメージです

◆和洋折衷コース

お料理（一例）（10品）

- 1、オードブル 燻製寒サワラの炙りサラダ仕立て
季節果実と生ハム
- 2、造里 鯛重ね・本マグロ・帆立湯霜
- 3、蓋物 むかご石垣寄せ
海老芋もみじ・とろろ真丈東寺巻・錦秋餡掛け
- 4、魚料理 カワハギのコンフィ
アンチョビクリームソース
- 5、肉料理 牛肉のロティ
茸とバルサミコソース
- 6、飯物 鯖御飯
- 7、香の物 一種盛
- 8、留碗 袱紗仕立て 床節素揚げ 三つ葉 釜揚げ若芽 粉山椒
- 9、デザート モンブラン
- 10、デミタスコーヒー

◆大皿料理(卓盛)

お料理（一例）（10品）

- 1、オードブル シーザーサラダ
海老のスモーク塩麴風味・炙りサワラのカルパッチョ
鮮魚のエスカベッシュ
シェフおまかせキッシュ
生ハムとチーズの盛り合わせ
- 2、造里 鯛重ね・本マグロ・帆立湯霜 生姜
- 3、焼き物 サーモン割烹バター味噌焼・キタアカリ焼
- 4、揚げ物 鶏から揚げ&ポテトフライ・豚の串カツ
- 5、魚料理 鯖の白ワイン蒸し
- 6、肉料理 牛肉ステーキ 地中海風グリル野菜 おろしソース
- 7、食事 太市産竹の子焚き込み御飯(竹の子・乾燥揚げ・しめじ茸)
- 8、留碗 冷製抹茶蕎麦(なめこ水煮・丸海老ボイル・刻み葱)
- 9、デザート ケーキとフルーツの盛り合わせ
- 10、デミタスコーヒー



*お料理の内容は変わります 写真はイメージです

飲み放題 2時間

ビール（アサヒ）・ワイン（赤白）・焼酎（芋麦）・ウィスキー/ハイボール
チューハイレモン・カクテル・梅酒
ノンアルコールビール ノンアルコールカクテル
ジンジャーエール・カルピスウォーター・オレンジジュース・烏龍茶



ご予約はお電話もしくは、HP宴会予約でお問合せください

TEL 050-5847-7755



〒670-0940

姫路市三左衛門堀西の町210



SNS



シャトルバス
時刻表



姫路駅南口より
無料シャトルバス運行中
←←←詳しくは



姫路キャッスル グランヴィリオホテル