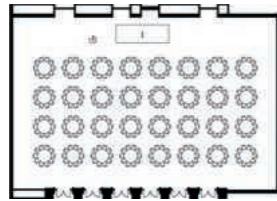


〈大宴会場〉

六甲AB | Rokko-AB

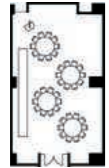
立食buffet Standing | 250名



〈中宴会場〉

摩耶 | Maya

着席buffet Sitting | 40名



北野 | Kitano

正餐 Dinner | 40名



ホテルスペック 宴会場・会議室(全10会場 *パーティールーム含む)

ホテル本館

会場	面積	高さ	正餐	立食	スクール	シアター	口の字
六甲 全室	925㎡(280坪)	6.4m	520名	700名	620名	940名	150名
六甲 AB	625㎡(189坪)	6.4m	330名	450名	360名	640名	100名
六甲 BC	600㎡(182坪)	6.4m	300名	400名	330名	570名	100名
六甲 A	325㎡(98坪)	6.4m	170名	250名	216名	340名	60名
3F 六甲 B	300㎡(91坪)	6.4m	150名	200名	144名	270名	60名
六甲 C	300㎡(91坪)	6.4m	150名	200名	144名	270名	60名
北野	187㎡(57坪)	3.3m	80名	100名	120名	154名	42名
摩耶	170㎡(52坪)	3.3m	70名	90名	87名	132名	36名
のじぎく	72㎡(22坪)	2.8m	30名	40名	36名	50名	24名
4F あじさい	72㎡(22坪)	2.8m	30名	40名	36名	50名	24名
うめ	56㎡(17坪)	2.8m	20名	30名	27名	40名	20名
VIP控室 A・B	28㎡(8坪)	2.8m					

別館アネックス会場

会場	面積	高さ	正餐	立食	スクール	シアター	口の字
オーシャン	513㎡(155坪)	5.5m	350名	350名	250名	500名	80名
アイランド 全室	182㎡(55坪)	3.0m	100名	100名	100名	200名	52名
4F アイランド 2/3	120㎡(36坪)	3.0m	60名	60名	56名	150名	40名
アイランド 1/3	60㎡(18坪)	3.0m	30名	30名	24名	60名	24名
マリーン	93㎡(28坪)	3.0m	50名	50名	50名	80名	36名

Arena 1Fスポーツパブ「アリーナ」

ニューヨーク辺りのウェアハウス(倉庫)をイメージした店内では、様々なスポーツのビジュアルと音楽が流れており、スポーツパブならではのカジュアルな雰囲気は二次会に最適です！
宴会アフタープランもご用意しております。
詳しくはレストラン予約課にお問い合わせください。



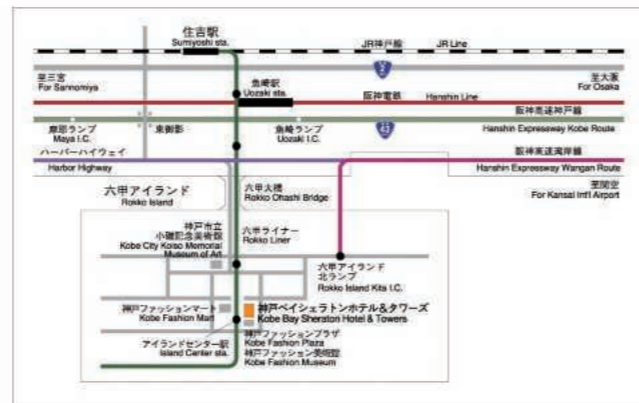
Sheraton
KOBEBAY HOTEL & TOWERS

神戸ベイシェラトン ホテル & タワーズ

〒658-0032 神戸市東灘区向洋町中2丁目13番地(六甲アイランド)
2-13, Koyochi-naka, Higashinada-ku, Kobe, Japan
Tel.078-857-7000 Fax.078-857-7001 www.sheraton-kobe.co.jp
Tel.078-857-7040(宴会予約係直通)

交通のご案内 Directions to Hotel

- 六甲アイランドへの定期バス(有料)をご利用ください
- JR神戸線「三ノ宮」駅より約18分、新幹線「新神戸」駅より約26分、JR「芦屋」駅(北側)より約37分
- 阪急電鉄「岡本」駅(南側山手幹線沿い 三井住友銀行付近)より約30分、阪急電鉄「御影」駅南より約20分
- 阪神電車「御影」駅(弓場線上中交差点南側)より約17分
- 電車
- JR神戸線「住吉」駅(大阪駅より約19分、三ノ宮駅より約7分)より六甲ライナーで約9分
- 阪神電車「魚崎」駅(大阪梅田駅より約22分、神戸三宮駅より約8分)より六甲ライナーで約6分
- 「アイランドセンター」駅直結
- 車
- 阪神高速湾岸線「六甲アイランド北」ランプより約2分
- 阪神高速神戸線「魚崎」「摩耶」ランプより約10分 *ホテル駐車場200台取容
- 空港リムジンバス
- 関西空港より約57分



Sheraton
KOBEBAY HOTEL & TOWERS



Special Party Plan

神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ
スペシャル パーティープラン

スペシャルパーティープラン Special Party Plan

どれをとっても世界のシェラトンならではの、第一級のおもてなし。

さあ、シェラトンのパーティープランで世界の味覚を、演出を、そしてホスピタリティーを、どうぞ心ゆくまでお楽しみください。



Community ¥5,000

西洋料理プラン「コミュニティー」

buffet料理(立食または着席)

- 【冷製料理】
- サモンの炙り焼き みつばと葱のオニオンドレッシング
 - 魚介のエスカベッシュ オリエンタル風
 - 若鶏とじゃがいもの有機醤油マスタードサラダ
 - スワイガニとアボカドのトマトジュレカクテル
 - 山椒鴨と焼き白葱の柚子風味
 - 地野菜リーフとカッターチーズの和風シーザーサラダ

- 【温製料理】
- 五穀米と彩り野菜のヘルシーグラタン
 - 荒びきミンチ入りイタリアンポロネーズパスタ
 - 淡路玉葱とハニーベーコンのピザ
 - 季節魚の全粒粉ムニエル グルノーブル風
 - 若鶏のソテー 有馬山椒グランメール
 - ポークのやわらか蒸し 黒酢あんかけ
 - 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 季節の野菜添え
 - ホテル特製ビーフカレー

- 季節のフルーツ盛り合せ ● デザート ● コーヒー

オンテールbuffet料理(卓盛着席スタイル)

- 【冷製料理】
- サモンの炙り焼き みつばと葱のオニオンドレッシング
 - 魚介のエスカベッシュ オリエンタル風
 - 若鶏とじゃがいもの有機醤油マスタードサラダ

- 【温製料理】
- 五穀米と彩り野菜のヘルシーグラタン
 - 季節魚の全粒粉ムニエル グルノーブル風
 - 若鶏のソテー 有馬山椒グランメール
 - ポークのやわらか蒸し 黒酢あんかけ
 - 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 季節の野菜添え
 - 古代米の銀庵椀

- 季節のフルーツ盛り合せ ● デザート ● コーヒー

Connected ¥7,000

西洋料理プラン「コネクティッド」

buffet料理(立食または着席)

- 【冷製料理】
- ずわいガニと季節豆腐のじゅんさい土佐酢
 - スモークサーモンホワイトバルサミコ風味
 - 炙りマグロの香味風味カッターチーズ添え
 - ヤリイカと帆立貝の神戸ワインマスタード風味のサラダ
 - 地野菜のバーニャカウダ仕立て 生ハム添え
 - ローストポークとじゃがいものシトラス風味
 - 淡路産芽かぶおろしうどん

- 【温製料理】
- 季節魚のポレンタ粉焼き バルサミコクリームソース
 - 和風明太子パスタ
 - ノルマンディーチーズのフラムクーヘン
 - 小海老と帆立貝のココット焼きビスク風味
 - 鶏胸肉の蒸し焼き 季節野菜のポタージュソース
 - 豚肉のやわらか煮 黒酢あんかけ
 - 牛ロース肉のロースト
 - 根セロリのピューレ添えオニオンソース
 - 古代米と穴子のセイロ蒸し

- 季節のフルーツ盛り合せ ● デザート ● コーヒー

オンテールbuffet料理(卓盛着席スタイル)

- 【冷製料理】
- ずわいガニと季節豆腐のじゅんさい土佐酢
 - 炙りマグロの香草風味 カッターチーズ添え
 - ローストポークとじゃがいものシトラス風味

- 【温製料理】
- 季節魚のポレンタ粉焼き バルサミコクリームソース
 - 小海老と帆立貝のビスク風味 パイ包み焼き
 - 鶏胸肉の蒸し焼き 季節野菜のポタージュソース
 - 牛ロース肉のロースト
 - 古代米と穴子のセイロ蒸し

- 季節のフルーツ盛り合せ ● デザート ● コーヒー

コース料理(正餐スタイル)

- 瀬戸内鯛のホワイトバルサミコマリネ グリーンマスタードソース
- 神戸ポークとレンズ豆のスープ 紙包み焼き
- すずきの灰わかめ蒸しルビーボールサワークリームソース
- 牛フィレ肉のポワレ ヴィンテージホルトソース キノコクリーム添え
- デザート ● パン ● コーヒー

Warm ¥9,000

西洋料理プラン「ウォーム」

お薦めプラン

buffet料理(立食または着席)

- 【冷製料理】
- ずわいガニと季節豆腐のじゅんさい土佐酢
 - カンパチとくらげのカクテル中国風
 - 炙りマグロとカッターチーズのバルサミコ風味
 - スモークサーモンと旬のフルーツのフルーティーサラダイクラ添え
 - イタリア産生ハムとトマト アボカドのサラダ仕立て 有機オリーブオイルとともに
 - 冷製豚ロースしゃぶしゃぶの香味胡麻の香り
 - 花さきイカのエスカベッシュ プロヴァンス風

- 【温製料理】
- ショートパスタの荒びきイタリアンポロネーズ
 - 小海老とホタテ貝のココット焼きピヤベース仕立て
 - 季節魚のポワレ グルノーブル風
 - ノルマンディーチーズのフラムクーヘン
 - 赤穂赤鶏のグリル 有馬山椒グランメール
 - 神戸ポークのソテー グリオットチェリーソース
 - 牛フィレ肉のロースト 根セロリのピューレ添えオニオンソース
 - 淡路産穴子と古代米のセイロ蒸し

- 季節のフルーツ盛り合せ ● デザート ● コーヒー

オンテールbuffet料理(卓盛着席スタイル)

- 【冷製料理】
- タラバガニとアボカドのカクテル有機ベルガモットオリーブオイルの香りキャビアルージュ添え
 - カンパチとアオリイカの柚子胡椒風味
 - 特選牛の炙り焼き 特製丹波醤油

- 【温製料理】
- 瀬戸内穴子と季節野菜のロワイヤル
 - 天使海老とホタテ貝のココット焼き
 - ワタリガニのビスク風味
 - 鴨とキノコのパイ包み焼き トマトソース
 - 神戸ポークのグリョットチェリーソース
 - 牛肉のロティ 淡路玉葱のソース
 - 湯葉包み手まり古代米の銀庵椀

- 季節のフルーツ盛り合せ ● デザート ● コーヒー

コース料理(正餐スタイル)

- 帆立貝のグリルとタラバガニの有機ベルガモットオリーブオイルの香り
- 神戸ポークとレンズ豆のスープ パイ包み焼き
- オマール海老と瀬戸内鯛のクレムドオマールソース
- レモンと生姜のグラニテ
- 特選牛フィレ肉のロティ 赤ワインオランダースとトリュフの香り
- マンダリンマンゴー シャンパンクープのシェラトンアソート
- スタイルブレッド ● コーヒー

Chinese cuisine

中国料理プラン

オンテールbuffet料理(卓盛着席スタイル)

- 五種オードブル盛り合わせ
- カニ肉入りコーンスープ
- 春巻きと鶏腿肉の唐揚げ
- エビのチリソース煮込み
- 蒸し点心三種盛り合わせ
- 広東風酢豚
- 野菜あんかけ焼そば
- フルーツ入り杏仁豆腐

¥7,000

オンテールbuffet料理(卓盛着席スタイル)

- 七種オードブル盛り合わせ
- 干し貝柱入り五目とろみスープ
- 北京ダックの玄米クレープ包み
- 大エビのチリソース煮込みとマンゴーマヨネーズ和え
- 白身魚の柚子風味蒸し
- 牛バラ肉のやわらか煮込み 土鍋仕立て
- 五目焼き飯
- 果肉たっぷりのマンゴープリン

¥9,000



スペシャルパーティープラン特典

- 宴会場使用料 無料
- ステージ設置料 無料
- マイク2本(有線)使用料 無料
- カラオケ使用料 50%OFF
- ビンゴゲーム使用料 50%OFF (カードは実費)

+

- 神戸六甲温泉「瀧泉」(はまいずみ)を、当日無料でご利用いただけます。



シェフが腕を振るう美味の数々、洗練されたサービス、優雅な空間—

Free Drink フリードリンクプラン【2時間】

Aコース ¥2,600

ビール・ノンアルコールビール・赤白ワイン・焼酎・ソフトドリンク・ウーロン茶

Bコース ¥3,200

ビール・ノンアルコールビール・赤白ワイン・焼酎・日本酒・ウイスキー・紹興酒(中国料理プランのみ)・ソフトドリンク・ウーロン茶 +乾杯用スパークリングワイン



*料金はサービス料込、税別となります。

Optional Menu オプションメニュー

パーティーをより魅力的に彩る豊富なオプションをご用意。追加のお料理はもちろん、装花・カラーテーブルクロスなど、自由自在にコーディネートが可能です。

*料金、内容等は変更する場合がございますので予めご了承ください。

料理 *料金はサービス料込、税別となります。

- 桶盛すし(10名様分) ¥8,800
- 茶そば ¥660
- 飲茶 ¥770
- 広東風焼きそば ¥770
- 海老チリソース煮 ¥1,100
- ローストビーフ ¥1,650~

その他 *料金はサービス料込、税別となります。

- パーティー装花 ¥30,000~
- テーブル装花 ¥3,000~
- 花束 ¥5,000~
- カラーテーブルクロス 1卓 ¥5,000~
- チェアカバー 1脚 ¥900~
- バンケットレセプタント(コンパニオン) ¥13,000~
- ピアノ ¥15,000~
- カラオケ ¥20,000
- ビンゴゲーム ¥10,000(ビンゴカード:1枚¥30)
- 集合写真 ¥1,400~