

神戸コンチェルト

肉フェスパーティープラン

～ビフテキ食べ放題付き～(20名様より)

【貸切】肉フェス
バイキングプラン・A

お1人様9,600円(約20品)

【貸切】肉フェス国産牛
バイキングプラン・C

お1人様10,920円(約20品)

【貸切】肉フェス国産牛
バイキングプラン・D

お1人様12,650円(約22品)

■ プラン有効期限 — 2019年10月15日(火)～2020年9月30日(水)

■ 航行時間 — ランチクルーズ …………… 12:00～14:00
トワイライトクルーズ …… 17:15～19:00
ナイトクルーズ …………… 19:30～21:30

※上記価格には、乗船料・食事代・フリードリンク代・お部屋の貸切代・消費税が含まれます。 ※掲載の画像はイメージです。

神戸船の旅
CONCERTO

ご予約・お問合せはコンチェルト営業部 団体予約窓口まで

TEL 078-360-5603
(10:00 - 19:00)

神戸 コンチェルト kobeconcerto.com

#kobeconcerto #神戸コンチェルト

株式会社神戸クルーザー 〒650-0044 神戸市中央区東川崎町1-6-1

■ ACCESS: JR「神戸」駅・地下鉄「ハーバーランド」駅から徒歩10分、阪急/阪神/山陽「高速神戸」駅から徒歩15分/新幹線「新神戸駅」より約30分、神戸空港より約40分「三ノ宮駅」より、電車・徒歩併せて約20分

■ BUS PARKING: バスでお越しの場合、駐車場のご予約が必要です。ハーバーランドバス駐車場[3時間 ¥ 3,000]【要事前予約】TEL 078-360-1007(平日9時～17時) ※希望日30日前～前日17時まで受付



MENU

■【貸切】肉フェス バイキングプラン・A (ビフテキバイキング付き、約20品)

Plats froids:冷製料理

- 1.スモークチキンとアボカドの生春巻き
- 2.若鶏のテリーヌ
- 3.イタリアンサラミとモルタデラソーセージ
- 4.バゲットサンドウィッチ(ハムとチーズ、生野菜)
- 5.生ハムと季節のフルーツ
- 6.鶏胸肉のマリネ 白胡麻風味
- 7.ローストポークの和風サラダ

Plats chauds:温製料理

- 8.豚骨風味のミネストローネ
- 9.フライドチキンのスパイス風味
- 10.ミートボールと季節野菜のグラタン
- 11.鶏モモ肉のロースト ローズマリーの香り
- 12.若鶏のフリカッセ 季節野菜添え
- 13.豚ロースのカツレツ ミラノ風
- 14.豚バラ肉の煮込み パインソース
- 15.ビフテキバイキング(実演)
- 16.パスタ・ボロネーゼ
- 17.ビーフ黒カレー
- 18.白ご飯/パン各種、バター、ジャム

Plats Entrmets et Café:デザートとお飲み物

- 19.シェフ特製デザート 4種とフルーツカクテルの盛合せ
コーヒー、紅茶

■フリードリンクメニュー

瓶ビール/ワイン(赤・白)/チューハイ3種(レモン、梅、グレープフルーツ)/日本酒/
焼酎(麦・芋)/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
追加ドリンク:スパークリングワイン(600円)/シャンパン(1,500円)

■【貸切】肉フェス国産牛 バイキングプラン・C (ビフテキバイキング付き、約20品)

Plats froids:冷製料理

- 1.スモークチキンとアボカドの生春巻き
- 2.若鶏のテリーヌ
- 3.イタリアンサラミとモルタデラソーセージ
- 4.バゲットサンドウィッチ(ハムとチーズ、生野菜)
- 5.生ハムと季節のフルーツ
- 6.鶏胸肉のマリネ 白胡麻風味
- 7.ローストポークの和風サラダ

Plats chauds:温製料理

- 8.豚骨風味のミネストローネ
- 9.フライドチキンのスパイス風味
- 10.ミートボールと季節野菜のグラタン
- 11.鶏モモ肉のロースト ローズマリーの香り
- 12.若鶏のフリカッセ 季節野菜添え
- 13.豚ロースのカツレツ ミラノ風
- 14.豚バラ肉の煮込み パインソース
- 15.ビフテキバイキング(国産牛/実演)
- 16.パスタ・ボロネーゼ
- 17.ビーフ黒カレー
- 18.白ご飯/パン各種、バター、ジャム

Plats Entrmets et Café:デザートとお飲み物

- 19.シェフ特製デザート 4種とフルーツカクテルの盛合せ
コーヒー、紅茶

■【貸切】肉フェス国産牛 バイキングプラン・D (ビフテキバイキング付き、約22品)

Plats froids:冷製料理

- 1.若鶏のテリーヌとパテ・ド・カンパーニュ
- 2.スペイン産生ハムのカービング
- 3.イタリアンサラミとモルタデラ盛合せ
- 4.バゲットサンドウィッチ(マスタードチキンと生野菜)
- 5.ベーコンと茸のキッシュ
- 6.鶏胸肉のマリネ 白胡麻風味
- 7.ローストビーフのシーザーサラダ

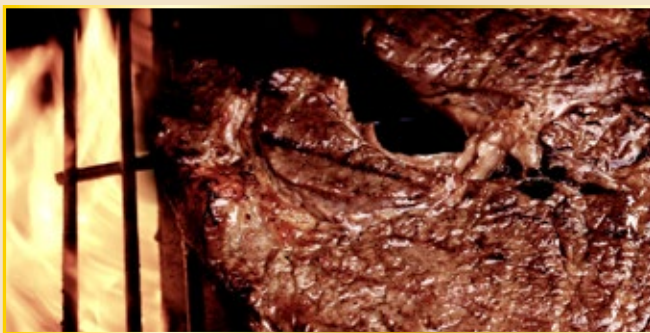
Plats chauds:温製料理

- 8.ビフテキバイキング(国産牛/実演)
- 9.豚骨風味のミネストローネ
- 10.フライドチキンのスパイス風味
- 11.ソーセージと季節野菜のグラタン
- 12.鶏モモ肉のロースト ローズマリーの香り
- 13.若鶏のフリカッセ 季節野菜添え
- 14.豚バラ肉の煮込み パインソース
- 15.豚ロースのカツレツ ミラノ風
- 16.鴨胸肉のロースト チャイニーズスタイル
- 17.ビーフシチューのパイ包み焼き
- 18.パスタ・ボロネーゼ
- 19.ビーフ黒カレー
- 20.白ご飯/パン各種、バター、ジャム

Plats Entrmets et Café:デザートとお飲み物

- 21.シェフ特製デザート 5種盛合せ
- 22.季節のフルーツカクテル
コーヒー、紅茶

※肉フェスバイキングプラン・Aのみ土日祝は
お一人様1,100円(税込)追加となります。



【取消料】(減員について)…ご乗船指定日の前日を起算日とし、6日前～2日前…30% 前日～出航前…50% 出航後又は無連絡…100%

※メニューは季節ごと及び食材の仕入状況により予告無く変更する場合がございます。 ※掲載の画像はイメージです。