

ご予約
承り中!!

パーティ プラン

2026年 3月31日(火)まで

※除外日:12月30日(火)～1月4日(日)

さまざまな集いに、
より豪華な彩りを添えるパーティプラン。
宴会場、パーティールームで
お楽しみいただけます。

- ◆お食事スタイル…ブッフェ料理〈着席・立食〉
- ◆ご利用人数…20名様以上／ご利用時間…2時間



カジュアル プラン

¥10,000

コンフォート プラン

¥13,000

デラックス プラン

¥15,000

プランに含まれるもの お料理(ブッフェ料理)、お飲みもの(フリードリンク)、室料、有線マイク2本(50名未満は1本)、BGM

お料理内容は、フランス料理、松花堂弁当、会席料理もご予算に応じてご用意いたします。
テーブルブッフェに変更の場合、お1人さまプラス¥1,000で承ります。(カジュアルプラン)
※ご利用時間延長は30分毎、お1人さま追加¥1,000にて承ります

選べる
特典

いずれか1点
お選びいただけます。

- ①ご利用時間30分延長(通常2時間⇒2時間30分ご利用可能)
- ②乾杯用スパークリングワイン人数分
- ③ステージ設営料サービス(会場に応じて)

南館3F パーティールーム

キーノーツ

ドリンク プラン

¥5,000


ダンスフロアのある
パーティールーム


プランに含まれるもの

おつまみ、
お飲みもの(フリードリンク)、
室料、有線マイク、BGM

詳しくはホテルHPを
ご覧ください

●フリードリンク

ビール、ノンアルコールビール、ワイン(赤・白)
カクテル、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク
※ご利用時間延長を、30分につき
お1人さまプラス¥1,000で承ります



※いずれもお1人さま料金 ※表記料金は税金・サービス料が含まれております

■ご予約・お問い合わせは…宴会予約(直通)

Tel.078-302-1130

ポートピアホテル

無料シャトルバス運行!〈ホテル三宮・新神戸〉

※詳しくはホテルHPでご確認ください

〒650-0046 神戸市中央区港島中町6丁目10-1

受付時間 / 平日 9:30～18:00 土・日・祝日 10:00～17:00

パーティ プラン

MENU 2025-26



パーティプラン メニュー

カジュアル

プラン

.....¥10,000 お料理【buffet料理】〈着席・立食〉

＜冷製料理＞

シュリンプカクテル
海の幸と彩り野菜のレモン風味マリネ
真鯛のカルパッチョ
鯖と香味野菜のエスカベッシュ
コールミートプレート
シーザーサラダ
サンドイッチアソート

＜温製料理＞

イカとポテトのジェノヴァ風
海老と白身魚のチリソース
イトヨリと舞茸のソテー 海苔入りバターソース
ローストビーフ レフォールの香り
ポークと根菜のポトフ
スパイシーチキン
ビーフと茸の和風のピラフ
ベーコンと野菜のペペロンチーノ ペンネ

＜デザート＞

デザート各種
アイスクリーム、シャーベット
コーヒー、紅茶

コンフォート

プラン

.....¥13,000 お料理【buffet料理】〈着席・立食〉

＜冷製料理＞

中華冷菜盛り合わせ
蟹と紅芯大根のラヴィオリ仕立て
真鯛のカルパッチョ
炙りマグロの柚子風味
パテドカンパーニュ&キッシュロレーヌ
ニース風サラダ パスタサラダ
サンドイッチアソート

＜温製料理＞

ミックスフライ
ガーリックシュリンプ
イトヨリと舞茸のソテー 焦がしバターソース
ビーフステーキ ポン酢、バーベキューソース
ポークロースト 粒マスタード入りハニーマスタードソース
チキンの照り焼きグリル
鯛めしピラフ
スパゲティ“アマトリチャーナ”

＜デザート＞

デザート各種
アイスクリーム、シャーベット
フルーツ
コーヒー、紅茶

デラックス

プラン

.....¥15,000 お料理【buffet料理】〈着席・立食〉

＜冷製料理＞

押し寿司取り合わせ
白身魚と香味野菜の揚げ煮
甘海老と花野菜ブルーテのカクテル
カンパチのカルパッチョ いくら飾り
スモークサーモンと水菜のロール
パテアンクルート&生ハムとドライフルーツ
ビーフの叩き風 あしらひ一式
炙りマグロのニース風サラダ
タブレサラダ ポテトサラダ
サンドイッチアソート

＜温製料理＞

ビーフパルマンティエ
シーフードのスパイシーソテー
鯛のパイ包み焼き ナンチュアソース
ビーフステーキ ポン酢、バーベキューソース
ポークの香草風味ロースト“ボルケッタ”
合鴨のミルフィーユ仕立て バルサミコソース
ポートピアホテル名物料理“ビーフカレー”
ビーフラグーソースのペンネ

＜デザート＞

デザート各種
アイスクリーム、シャーベット
フルーツ
コーヒー、紅茶