

ネスタリゾート

夏宴会プラン SUMMER PARTY

2024.06.01-08.31

大自然の冒険テーマパークで過ごすおもてなしのひととき



送迎バス
片道30分圏内
(1日2組まで先着順)

選べる3コースの料理

A PLAN

◆和洋卓盛コース

お一人様 4,000 円(税込)

B PLAN

◆和洋卓盛コース ◆和会席

お一人様 6,000 円(税込)

C PLAN

◆洋食コース ◆和会席

お一人様 8,000 円(税込)



DRINK MENU

飲み放題 2,000 円(税込)

瓶ビール、焼酎、ウイスキー、レモンサワー
ノンアルコールビール、烏龍茶、
オレンジジュース、ジンジャーエール、コーラ

追加1アイテム 500 円(税込) ▶日本酒、ワイン(赤、白)

プラン特典

- ・会場費2時間無料
- ・駐車料金無料
- ・大浴場「瑞穂の湯」無料入浴 ※タオルはご持参ください

オプション

- ・カラオケ2時間16,500円
- ・宿泊は特別料金でのご宿泊

写真はイメージです。

大自然の冒険テーマパーク
NESTA RESORT KOBE

〒673-0703 兵庫県三木市細川町垂穂894-60

・送迎はご相談ください

ご予約・お問合せは、下記電話番号までお願い致します。

〈お電話受付時間〉 TEL: 0794-83-5120
9:00~17:30

メールでの
お問い合わせはこちら MAIL: eigyo@nesta.co.jp

WEBサイトはこちら

<https://nesta.co.jp>





A PLAN 一人様 4,000 円(税込)

◆和洋卓盛コース

〈冷たいお料理〉但馬どりむね肉の低温調理季節のサラダ 夏野菜のキッシュ サーモンのカルパッチョ コールミートとチーズの盛り合わせ
 〈温かいお料理〉海老と鱧と野菜の天麩羅 真鯛のボワレ 神戸ポークのコンフィ 淡路島の蛸を使った炊き込み御飯
 〈デザート〉ケーキ2種 コーヒー

B PLAN 一人様 6,000 円(税込)

◆和洋卓盛コース

〈冷たいお料理〉
 但馬どりむね肉の低温調理季節のサラダ 夏野菜のキッシュ サーモンのカルパッチョ
 コールミートとチーズの盛り合わせ 損保乃糸冷そうめん
 〈温かいお料理〉
 海老と鱧と野菜の天麩羅 真鯛のボワレ 神戸ポークのコンフィ
 ローストビーフ オニオンソース 淡路島の蛸を使った炊き込み御飯
 〈デザート〉
 季節のフルーツとケーキ2種 コーヒー

◆和食コース

〈先 付〉 玉蜀黍豆腐 美味出汁
 〈造 里〉 明石の魚三種盛 あしらい一式
 〈焚合せ〉 小芋旨煮 南京旨煮 鱧黄身煮 茄子煮浸し 青身
 〈焼 物〉 鱧若狭焼 丸十蜜煮 山桃 初神
 〈凌 ぎ〉 玄米鯉饨 美味出汁
 〈揚 物〉 鮎唐揚げ 檸檬
 〈食 事〉 明石蛸飯
 〈香の物〉 二種盛
 〈留 椀〉 赤出汁
 〈水 物〉 わらび餅

C PLAN 一人様 8,000 円(税込)

◆洋食コース

〈前菜〉
 縞アジのマリネ 帆立貝柱とアボカドのカクテルサラダ スイートコーンのムース
 〈スープ〉
 ガスパチャ 小海老とスイカのマリネ
 〈魚料理〉
 鱧のボワレ 季節野菜のピューレ ヴァンプランソース
 〈メイン料理〉
 国産牛ロースステーキ 淡路島の玉ねぎソース
 〈デザート〉
 マンゴームース パニラアイス添え パンとバター コーヒー

◆和食コース

〈先 付〉 玉蜀黍豆腐
 〈造 里〉 明石の魚四種盛 あしらい一式
 〈焚合せ〉 賀茂茄子 オクラ餡かけ
 〈焼 物〉 伊佐木若狭焼 牛ロース小串焼き 丸十蜜煮 山桃 初神
 〈凌 ぎ〉 鱧棒寿司 がり
 〈揚 物〉 ソフトシェルクラブと地産産野菜の天麩羅
 〈酢の物〉 鱧炙りポン酢掛け 地産産野菜添え
 〈食 事〉 明石蛸飯
 〈香の物〉 二種盛
 〈留 椀〉 赤出汁
 〈水 物〉 メロン

※お客様の人数、天候、仕入れ等によりメニューが変わることがあります。※できる限りご要望にお応えいたします。ご希望をお伺いいたします。 ※旬の物を使い、地産地消を心がけております。

延羽の湯 野天閑雅山荘内お食事
美囊舎宴会メニュー
 5名様～25名様まで



一人様
4,000 円(税込)

〈前菜3種〉
 兵庫県産大豆のおぼろ揚げ
 蛸の酢の物
 ミニトマトの蜜煮
 〈造里〉
 鱧のタタキ
 〈焼物〉
 鱧の醤油焼
 淡路鶏のネギ味噌焼
 〈御飯〉
 〈香の物〉
 〈味噌汁〉
 〈甘味とフルーツ〉

一人様
6,000 円(税込)

〈前菜3種〉
 栗あろ麩の田楽
 合鴨としめじの包み焼
 白身魚の手毬寿司
 〈造り〉
 お造り2種盛り合わせ
 〈酢の物〉
 カニと胡瓜の酢の物
 〈替肴〉
 おぼろ揚げ・海老・紅葉麩の揚げ出し
 〈焼物〉
 鱧の醤油焼
 〈煮物〉
 飛龍頭の煮物 菊菜餡かけ
 〈小鍋〉
 はりま牛肩ロースのすき焼き
 〈御飯〉
 稲荷寿司
 〈留椀〉
 播州百日鶏と秋茄子の天麩羅蕎麦
 〈甘味とフルーツ〉

一人様
8,000 円(税込)

〈前菜5種〉
 兵庫県産大豆のおぼろ揚げ
 蛸のマリネ
 ミニトマトの蜜煮
 茄子の水晶煮
 うざく
 〈造里〉
 お造りの盛り合わせ
 〈焼物〉
 鮎の塩焼き
 〈揚物〉
 夏野菜の天麩羅
 〈小鍋〉
 はりま牛肩ロースのすき焼き
 〈御飯〉
 細巻き寿司 2種
 〈留椀〉
 冷し茶蕎麦
 〈甘味とフルーツ〉

BBQ
GROUP MENU



ベーシックセット 3,300円(税込)
 カジュアルセット 4,400円(税込)
 パラエティセット 5,500円(税込)
 プレミアムセット 8,800円(税込)
 お子様セット 1,650円(税込)

◆飲み放題(2時間)
 生ビール・他アルコールコーナー利用 1,800 円(税込)
 (ソフトドリンクのみの場合 900円(税込))

どぶづけ缶ビール・缶チューハイ
 ソフトドリンクペットボトル 2,800 円(税込)

どぶづけソフトドリンクペットボトル 1,200 円(税込)

1部/11:00~15:00 2部/16:00~21:00

・施設使用料 550 円(税込)
 (1Day/バス所持者は無料)

・駐車料金 無料

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

