

PARTY PLAN



Vista Male



Vista Tierra



Vista Latir



Villa de Birth



Villa de Amaranth



Villa de Gracia



Villa de Seti

すぐそばに海が広がるロケーションで、リゾート気分を味わいながら懇親会・歓送迎会・同窓会・忘年会・新年会など、さまざまなパーティを。パーティの主旨に合わせて、buffet・コースいずれかのスタイルからお選びください。

10,000yen

【buffetスタイル】

※ コールドステーション ※

季節の和前菜3種 “饗宴の装い”
海の幸のカクテル すだち酢と西京味噌のソース
鮪と根野菜のカルパッチョ仕立て 大葉と赤芽のバルサミコソース
ホッキ貝と彩野菜のマリネ マスタード風味
和牛モモ肉のたたき 2色の玉葱のサラダ仕立て
京水菜とベビーリーフのサラダ 3種のオリジナルドレッシング
ラヴィマーナオリジナル ミックスパケットサンドウイッチ

※ 特別料理 ※

大阪寿司と細巻き寿司の盛り合わせ

※ ホットステーション ※

天使の海老と茄子のフリット スイートソース
生海苔の香りに包まれた真鯛のヴァブール 大葉風味のみぞれ餡
ソーセージと厚切りベーコン・旬野菜のポトフ仕立て 粒マスタード添え
タンドリーチキンのプロシュット焼き ヨーグルトソース
奈良県産ポークスペアリブのオープン焼き オイスターソース風味
じっくり煮込んだ牛肉の赤ワイン煮 旬の温野菜添え
シェフのオリジナルパスタ料理

※ デザートステーション ※

旬の果実のムース
チョコレートのガトー
クレーム・キャラメル
プロフィットロール
フルーツサラダ

コーヒー

【SET DRINK】

ビール/ウイスキー/焼酎/オリジナルカクテル/白ワイン/赤ワイン
オレンジジュース/リンゴジュース/グレープフルーツジュース/ウーロン茶

Buffet
buffet スタイル

7,000yen

【buffetスタイル】

※ コールドステーション ※

真蛸と海藻のカクテル 加減酢ジュレのクリスタル
スモークサーモンと彩野菜のマリネ マスタード風味
シーフードと緑豆春雨のサラダ仕立て シノワ風ソース和え
スパイスシーローストチキンとトマト オレンジのサラダ
シーズナルサラダ 3種のドレッシング
ラヴィマーナオリジナル ミックスパケットサンドウイッチ
スパムの太巻き寿司 セサミアイヨリソース

※ ホットステーション ※

カボチャのクリームスープ
長崎産の鯛のオープン焼き ガーリックとハーブの香り
帆立貝のピカタ バルミジャン風味 レムラドソース
ソーセージと厚切りベーコン・旬野菜のポトフ仕立て 粒マスタード添え
神戸ポークとジャガイモのキャセロール焼き プーランジュール風
奥丹波鶏とマッシュルームのドリア グリエールチーズ風味
小海老とアンチョビのトマトソースパスタ

※ デザートステーション ※

旬の果実のムース
チョコレートのガトー
クレーム・キャラメル
プロフィットロール

コーヒー

【SET DRINK】

ビール/ウイスキー/焼酎/オリジナルカクテル
オレンジジュース/リンゴジュース/グレープフルーツジュース/ウーロン茶

OPTION DRINK

白ワイン・赤ワイン ¥3,150~(サービス料別)
※その他にも取り揃えておりますので、詳しくはお問い合わせください。

※上記のプラン料金は1人様の料金です。

※お料理・お飲み物・会場料(2時間まで)・マイク2本(センター/MC)・サービス料・消費税を含みます。

※お料理の内容は季節によって変わる場合もございます。事前にお問い合わせください。

※このプランは30名様よりご利用いただけます。ご利用人数が30名様未満の場合は、別途会場費を頂戴いたしますので、ご了承ください。

メールマガジン
会員募集中!



VILLA & WEDDING
RAVIMANA
K O B E



10,000yen

Course
コーススタイル

8,000yen

【コース料理】

※ 前菜 ※

南紀勝浦の生鮪と有機野菜のタルタル パールの輝き
5種の薬味とトマトのラヴィゴットソース

※ スープ ※

奥丹波鶏のつくねと根野菜のあんかけスープ
胡麻の香りと三つ葉を添えて
または

【+ ¥ 1,500円でグレードアップ】
フォアグラの茶碗蒸し トリュフとポルト酒の香り

※ 魚料理 ※

活メ真鯛と旬野菜のクリアココット焼き
海の恵みとサフランのプイヤベースソース
または

【+ ¥ 1,500 でグレードアップ】
カナダ産オマール海老のフライ オレンジ風味のレムラードソース

※お口直し※

ピンクグレープフルーツのグラニテ

※ 肉料理 ※

特選牛フィレ肉のロースト ジャガイモと茸のリソレ
茎山葵とたまり醤油の香るジュ・ドゥ・プフ
または

【+ ¥ 2,000 でグレードアップ】
国産牛サーロインの網焼きロティ 旬の温野菜を添えて
青森産ニンニクとアンチョビのソース

※デザート※

パティシエ特製本日のデザート

※ パン ※

豆乳パンとバケット

コーヒー

【SET DRINK】

ビール/ウイスキー/焼酎/オリジナルカクテル/白ワイン/赤ワイン
オレンジジュース/リンゴジュース/グレープフルーツジュース/ウーロン茶

【コース料理】

※ 前菜 ※

信州サーモンのミキュー 彩野菜とエーデルフラワーのサラダ
たまり醤油とフロマージュブランのレムラードソース

※ スープ ※

近海産釜揚げシラスとエノキ茸のコンソメロワイヤル 生海苔風味

※ 魚料理 ※

天使の海老と帆立貝のボワレ 九条葱のリゾット添え
オイスターソースと胡麻の香りをアクセントに

※ 肉料理 ※

じっくり煮込んだ牛ほほ肉の赤ワイン煮 旬の温野菜添え
マッシュルームのソース

※ デザート ※

パティシエ特製本日のデザート

※ パン ※

豆乳パンとバケット

コーヒー

【SET DRINK】

ビール/ウイスキー/焼酎/白ワイン/赤ワイン
オレンジジュース/リンゴジュース/グレープフルーツジュース/ウーロン茶

※このプラン料金はお1人様の料金です。

※お料理・お飲み物・会場料(2時間まで)・マイク2本(センター/MC)
サービス料・消費税を含みます。

※お料理の内容は季節によって変わる場合もございます。
事前にお問い合わせください。

※このプランは15名様よりご利用いただけます。

ご利用人数が条件に満たない場合は、別途会場費を頂戴いたしますので
ご了承ください。

※写真は一部イメージです。

ラヴィマーナ神戸 セールス&マーケティング ※休館日：第2・第4火曜日

〒650-0048 神戸市中央区神戸空港8番2号 TEL.078-306-1517 (受付時間：10:00~18:00)



VILLA & WEDDING
RAVIMANA
K O B E