

2026 Golden Week Staff Selection Dinner

いままでの人気メニューを一度に楽しめる、GW限定ディナー



国産牛ロースのミラノ風カツレツ仕立温野菜添え 2色ソース (デミグラス&チーズ)



魚介のアクアパッツァ フィルム包み (鯛・ムール貝・浅利 etc)

開催日時 2026年5月2日(土)～4日(月)

最終入店 20:00 / ハーフバイキング終了 20:30 / 閉店 21:00

大人 お一人様 (中学生以上)

小人 お一人様 (小学生)

5,500円 (税込) **2,500円** (税込)

未就学 (小学生未満のお子様) はハーフバイキングのみ無料

ハーフバイキングメニュー (食べ放題)

オードブル5種 (サラダ用のトッピングとしてもご利用いただけます)

- 鶏モモ肉 棒棒鶏 ○合鴨スモーク ○バストラミハム
- 軽いスモークモッツアレラ ○小海老のマリネ

20品目サラダバー&コンディメント・ドレッシング各種

- 新鮮野菜 & サラダ惣菜の合計20品目
- ローストビーナツやクリスマスビーコン等のサラダ用トッピングとドレッシング数種類



ミニコース (肉・魚・お子様料理からチョイス)

メインディッシュ

肉料理 国産牛ロースのミラノ風カツレツ仕立 温野菜添え 2色ソース (デミグラス&チーズ)

OR

魚料理 魚介のアクアパッツァ フィルム包み (鯛・ムール貝・浅利 etc)

お子様料理 【小学生以下までのお子様のみ】

ホテル自家製ミニハンバーグ・ミニグラタン・鶏唐揚げ・ミニオムレツ・海老カツ・ナチュラルカットポテト

スープ

- オニオングラタンスープ (個人盛)

パスタ

- 神戸牛と淡路玉葱のトマトパスタ (シェアスタイル) お客様の前でブロックチーズを削ります

パン

- パンのバスケットサービス バケットとロールパン

温製料理



- 自家製ラウンドピッツァ2種 (焼き立てを交互にご提供)
- ホテル特製カレー&国産米



ライブコーナー

- 筍とハモンセラノのチーズリゾット

デザート類



- プリンやミニケーキ等のデザート5種類とフルーツの盛り合わせ
- お抹茶用の和菓子1種 (ミニ柏餅)

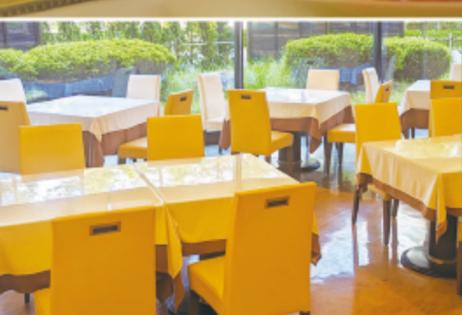
ソフトドリンクバー

- コーヒー ○紅茶 ○煎茶 ○オレンジ&リンゴジュース ○飲む果実酢 ○ウーロン茶
- ルイボスティ ○サンペレグリーノ ○抹茶 (点前茶)

Alcohol Menu アルコールメニュー (別料金となります)

- ◆瓶ビール中瓶・生ビール中ジョッキ..... 1,000円 (税込)
- ◆ワインのグラス赤白・ハイボール・焼酎麦芋・酎ハイ2種・梅酒・カンパリソーダ・カンパリオレンジ・カシスソーダ・カシスオレンジ・スプリッター..... 各1杯 850円 (税込)
- 上記アルコール類のフリードリンク (90分制) 2,500円 (税込)

※メニュー内容は、食材等の入荷状況により予告無く変更する場合があります。※写真はイメージです。



Restaurant & Cafe
PRASHANTI
レストラン&カフェ プラシャンティ
(ホテルパールシティ神戸 1F)

ご予約・お問合せ

☎078-303-0100 (代)



HMI HOTEL GROUP
ホテルパールシティ神戸
〒650-0046 神戸市中央区港島中町7-5-1
ポートライナー「中埠頭駅」より徒歩約2分



SK-231401

