

貸切ルーム  
利用※別途貸切室料が  
必要となります。BANQUET & PARTY  
P L A N20名様より  
受付

季節の贅沢な食材をふんだんに使ったシェフ自慢の料理と、心奪われる神戸の海・空・街並みとの出逢い。



WITH GOOD CRUISING

EXTRAVAGANT MATERIALS

乗船料+食事代セットプラン **パーティプラン** (乗船料・buffet料理代・消費税・サービス料込、別途貸切室料必要)  
buffet料理のボリュームは一定量となります。(食べ放題ではございません。)

Aplan ¥8,640 (小人¥7,020 幼児¥1,620)

- 帆立貝とサーモン 旬野菜のメランジェ
- 若鶏ワイン蒸し冷製 季節野菜のあしらい
- 海の幸の和風トマト煮
- 豚バラ角煮小松菜と白菜のソテー
- 牛肉の赤ワイン煮
- 細巻寿司と押し寿司 盛合せ
- バターライス
- コーンスープ
- デザート各種盛合せ

など約20品

Bplan ¥10,800 (小人¥9,180 幼児¥1,620)

- 鰯のワインマリネ カルパッチョ風サラダ
- イタリア産生ハムスモーク スペックのサラダ仕立て
- イズミ鯛のグラタン
- 若鶏のクリーム煮 リング風味
- ローストビーフ温野菜添え
- 細巻寿司
- 海老と穴子のリゾット アニス風味のあんかけ
- 飲茶いろいろ
- ルミナス特製デザート

など約20品

ご予算に応じ、特別メニュー対応いたします。(¥16,200、¥21,600など) 詳しくはお問い合わせ下さい。

※メニューは季節や食材の都合等により、予告無く変更する場合がございます。

## 食事オプション(税込)

寿司(1桶 8~10人前)	¥11,880	舟盛(1舟 7~8人前)	¥17,280
まぐろミニ丼(20名様~1人前)	¥756	ローストビーフ(20名様~1人前)	¥1,296~
鯛しゃぶ(30名様~1人前)	¥864	鉄板焼(30名様~1人前)	¥1,620
チョコレートファウンテン(30名様~)	¥43,200~	汁そば(20名様~1人前)	¥432

## 飲み放題プラン(税込)

(アルコール)  
瓶ビール・赤白ワイン・ウイスキー  
焼酎(芋・麦)・日本酒(ソフトドリンク)  
オレンジジュース・烏龍茶お一人様 **¥3,240**※アルコールの種類により  
¥2,700・¥2,160・¥1,620プランもございます。

## パーティオプション(税込)

カラオケ	1台¥16,200	スクリーン	1台¥21,600
コンピュータービンゴゲーム	カード付1台¥10,800	控室	1室¥10,800
司会台・演台	各 ¥3,240	吊看板(一文字看板) W3600×H450mm	1枚¥39,960~
テーブル札・席札	1枚 ¥540	卓上装花	1台 ¥3,800~
マイク	1本 ¥1,080	料理台装花	1台 ¥8,640~
ピアノ使用料	1台¥16,200	コンパニオン	1名¥18,360
音響設備使用料	1台 ¥5,400	司会者	1名¥64,800~
スポットライト	1基¥16,200	生演奏・歌手・芸人	内容により要相談
プロジェクター	1台¥32,400	モニタリング(カメラマン1名付き)	内容により要相談

※その他アトラクションも手配できますので、ご相談下さい。  
※上記オプションがご利用いただけない会場もございますので、ご予約の際にご確認下さい。

料金は、消費税率の変動等により予告無く変更する場合がございます。



※写真は全てイメージです。裏面もご覧下さい