

お部屋は人数に合わせてご用意いたしますので、ご相談下さい。



6名様～18名様のお部屋

人気の個室になっています



13名様～24名様のお部屋

可動式とびらで閉め切れば個室になります



25名様～38名様のお部屋

貸切でご用意できます



—— 交通の御案内 ——

- JR「新神戸駅(新幹線)」下車、
徒歩約13分
- JR・阪急・阪神・ポートライナー
各「三宮」下車、徒歩約7分
- 阪神高速「京橋インター」、車約5分

〒651-0093 兵庫県神戸市中央区二宮町 4-20-5
ホテルピエナ神戸 2階

ご利用時間

ランチ／11:45～16:00 (ラストオーダー 14:00)

ディナー／18:00～21:00 (ラストオーダー コース 20:00 / アラカルト 20:30)

定休日 毎週、月曜日・火曜日 ※朝食は【年中無休】営業しております。

Tel.078-272-1313 Fax.078-272-2226

レストランパトリー

検索



RESTAURANT パトリー
PATRIE

1日1組 限定

宴会コースプラン

ランチ / ディナー



契約農家からの自慢の旬の野菜と淡路、気仙沼からの厳選されたとれたての魚を
 ふんだんに使ったビストロフレンチを 気取らず ごゆっくりと お過ごし下さいませ。



Lunch Party Plan

飲み放題付

宴会コースプラン/ランチ

Dinner Party Plan

飲み放題付

宴会コースプラン/ディナー

Aプラン お一人様
 ¥4,000

オードブル
 旬の食材を使った
 オードブル ヴァリエ

スープ
 本日のスープ

メイン料理
 但馬産若鶏のロティ
 季節の野菜添え

デザート
 レストランパティシエおすすめ
 “ビストロデザート”

各
 コ
 ス

- ・パン
- ・パトリー特製 萩原コーヒー
 又は 紅茶

※フリードリンク内容 [ビール・ワイン (赤・白) ・カクテル数種 ・ウーロン茶 ・オレンジジュース]

※フリードリンクは宴席スタートより1.5hとさせていただきます。

プラン内容には、料理、フリードリンク、消費税が含まれております。食材入荷の都合によりメニューが変更になる場合がございます。

Bプラン お一人様
 ¥5,000

オードブル
 自慢の旬の野菜と
 魚介の菜園仕立て

スープ
 本日のスープ

魚料理
 とれたて鮮魚のボワレ
 プールブランソース

肉料理
 牛ハラミ肉のステーキ
 エシャロットソース

デザート
 レストランパティシエおすすめ
 “ビストロデザート”

Cプラン お一人様
 ¥6,000

オードブル
 旬のお野菜と魚介の
 “サラダ・パリジェンヌ”

スープ
 本日のスープ

魚料理
 直送とれたて鮮魚を
 一番美味しい調理法で～

肉料理
 国産牛もも肉のエグイエット
 赤ワインソース

デザート
 レストランパティシエおすすめ
 “ビストロデザート”

Aプラン お一人様
 ¥5,000

アミューズ
 “お食事前の一皿”

オードブル
 旬の食材を使った
 オードブル ヴァリエ

スープ
 本日のスープ

メイン料理
 山形産 平田牧場・三元豚のロティ
 シェリー風味の甘酸っぱいソースで

デザート
 レストランパティシエおすすめ
 “ビストロデザート”

各
 コ
 ス

- ・パン
- ・パトリー特製 萩原コーヒー
 又は 紅茶

※フリードリンク内容 [ビール・ワイン (赤・白) ・カクテル数種 ・ウーロン茶 ・オレンジジュース]

※フリードリンクは宴席スタートより1.5hとさせていただきます。

プラン内容には、料理、フリードリンク、消費税が含まれております。食材入荷の都合によりメニューが変更になる場合がございます。

Bプラン お一人様
 ¥6,000

アミューズ
 “お食事前の一皿”

オードブル
 自慢の旬の野菜と
 魚介の菜園仕立て

スープ
 本日のスープ

魚料理
 とれたて鮮魚のボワレ
 プールブランソース

肉料理
 国産牛もも肉のエグイエット
 赤ワインソース

デザート
 レストランパティシエおすすめ
 “ビストロデザート”

Cプラン お一人様
 ¥7,000

アミューズ
 “お食事前の一皿”

オードブル
 旬のお野菜と魚介の
 “サラダ・パリジェンヌ”

スープ
 シェフ特製コンソメスープ

魚料理
 直送とれたて鮮魚を
 一番美味しい調理法で～

肉料理
 国産牛もも肉のエグイエット
 赤ワインソース

デザート
 “ビストロデザート”の
 贅沢盛り合わせ