

宴会ご予約承り中!

100名様個室完備!ご予約お問い合わせはお気軽にどうぞ!

☎078-332-3317

歓送迎会



宴会は

祭りだ!

大宴会はおまかせ!
6名~100名様個室あり!

KOBE
八百屋農園
NOEN DINING



グレードアップ
飲み放題
さらに!

120分 (L.O.100)

日~木限定 コース料金が

500円OFF

詳しくは中面を今すぐチェック!

OPEN

会社宴会、仲間内宴会に最適

■お手軽な宴会に！「八百屋の豚肉の蒸ししゃぶ」コース



グレードUP
飲み放題
付き

彩 いろいろ
コース 3,500円 → **3,000円** (税込)
日～木限定

- ◆おばんざい小鉢 3種
- ◆桃太郎トマトのシーザーサラダ
- ◆「八百屋 豚肉の蒸ししゃぶ」
- ◆筍の炊き込みごはん(おかわり自由)
- ◆淡路藻塩で仕上げた枝豆(おかわり自由)
- ◆おくら饅頭 山葵あんかけ
- ◆鶏肉のカリッと揚げ
- ◆お味噌汁 ◆六甲山産牛乳プリン

全9品

※飲み放題なしコースは税込 2,000 円で承ります。



■「選べるメイン」と名物「牛の薬焼きステーキ」コース



グレードUP
飲み放題
付き

宴 うたげ
コース 4,500円 → **4,000円** (税込)
日～木限定

- ◆おばんざい小鉢の大漁舟盛り
- ◆春キャベツと豚しゃぶの和風サラダ
- ◆塊肉の薬焼き牛ステーキ
- ◆野菜の唐揚げ盛り合わせ 3種
- ◆筍の炊き込みごはん(おかわり自由)
- ◆淡路藻塩で仕上げた枝豆(おかわり自由)
- ◆おくら饅頭 山葵あんかけ
- ◆選べるメイン(右記よりお選びください)
- ◆お味噌汁
- ◆六甲山産牛乳プリン

全10品

※飲み放題なしコースは税込 3,000 円で承ります。



② 海鮮ガンガン浜焼き
① 肉巻き串セイロ蒸し

選べるメイン

ゆったり3時間宴会コース

選べる春の肉料理



名物「塊肉の薬焼き牛ステーキ」



春の味覚「淡路鶏のバジルチーズ焼き」



爽快「骨付きスベアリの薬焼き」



グレードアップ
飲み放題付き
3時間
(L.O.160)

旬コース 5,000円 → **4,500円** (税込) 全10品
日～木限定

- ◆おばんざい小鉢 3種盛り
- ◆今朝の海岸からお刺身サラダ
- ◆野菜の唐揚げ盛り合わせ 3種
- ◆春の選べる肉料理(上記よりお選びください)
- ◆お味噌汁
- ◆淡路藻塩で仕上げた枝豆(おかわり自由)
- ◆おくら饅頭 山葵あんかけ
- ◆肉巻き串セイロ蒸し 2種
- ◆筍の炊き込みごはん
- ◆アイスクリーム

※飲み放題なしコースは税込 3,500 円で承ります。

至高コース 6,000円 → **5,500円** (税込) 全11品
日～木限定

- ◆おばんざい小鉢 3種盛り
- ◆明石鯛の姿盛りと手巻寿司の大漁舟盛り
- ◆タケノコの鉄焼きステーキ
- ◆肉巻き串セイロ蒸し 2種
- ◆筍の炊き込みごはん
- ◆淡路藻塩で仕上げた枝豆(おかわり自由)
- ◆おくら饅頭 山葵あんかけ
- ◆西区産野菜と穴子のおおさ揚げ
- ◆春の選べる肉料理(上記よりお選びください)
- ◆お味噌汁 ◆アイスクリーム

※飲み放題なしコースは税込 4,500 円で承ります。

グレードアップ 飲み放題

120分(L.O.100)

全コースに付く!



仲間内宴会に最適!



グレードUP
飲み放題
付き

花 はな
コース 4,000円 → 3,500円 (税込)
日~木限定

- ◆ おばんざい小鉢の大漁舟盛り
- ◆ おくら饅頭 山葵あんかけ
- ◆ 野菜の唐揚げ盛り合わせ3種
- ◆ 筍の炊き込みごはん(おかわり自由)
- ◆ 六甲山麓牛乳プリン
- ◆ 淡路藻塩で仕上げた枝豆(おかわり自由)
- ◆ 野菜の肉巻きセイロ蒸し二種
- ◆ 名物淡路鶏の薫焼き
- ◆ お味噌汁

全9品

*飲み放題なしコースは税込2,500円で承ります。



淡路鶏の薫焼き
肉巻き串セイロ蒸し

上司も大満足◎会社宴会にぴったり!



グレードUP
飲み放題
付き

祭 まつり
コース 5,000円 → 4,500円 (税込)
日~木限定

- ◆ おばんざい小鉢3種
- ◆ 手毬寿司と鮮魚の大漁舟盛り
- ◆ 焼肉の薫焼き牛ステーキ
- ◆ 選べるメイン(右記よりお選びください)
- ◆ 今朝の海岸から「海鮮巻き寿司」
- ◆ 淡路藻塩で仕上げた枝豆(おかわり自由)
- ◆ おくら饅頭 山葵あんかけ
- ◆ タケノコの燻焼きステーキ
- ◆ 西区産野菜のおおさ揚げ
- ◆ お味噌汁
- ◆ 六甲山麓牛乳プリン

全11品

*飲み放題なしコースは税込3,500円で承ります。

選べるメイン



① 肉巻き串セイロ蒸し



② 海鮮ガンガン浜焼き

手毬寿司と鮮魚舟盛り
牛の薫焼きステーキ

全コースに付く

グレードアップ飲み放題メニュー 120分 (L.O.100)



定番のハイボールで乾杯!

- ・ブラックニッカハイボール
- ・ジンジャーハイボール
- ・コークハイボール
- ・ゆずハイボール
- ・ごぼうハイボール
- ・デカピタハイボール
- ・アールグレイハイボール



果実酒

ロック/ソーダ
水割り/お酒割り

- ・梅の宿 あらごしもも酒
- ・梅の宿 あらごしみかん酒
- ・梅の宿 あらごしりんご酒
- ・梅の宿 あらごし梅酒
- ・杏露酒
- ・ライチ酒
- ・大人のカシス
- ・和みのゆず

日本酒

- ・菊正宗 (冷酒)
- ・熱燗
- ・八海山
- ・久保田上撰千寿

焼酎

- ・一粒の麦 (麦)
 - ・吉野宝山 (芋)
- ロック/ソーダ/お酒割り

ウイスキー

- ・竹鶴ピュアモルト (ニッカウイスキー)
- ロック/ソーダ/水割り

ワイン

- ・サングリア (赤/白)
- ・グラスワイン (赤/白)

ワインフロート

- ・ももワインフロート
- ・ゆずワインフロート
- ・マンゴーワインフロート



カクテル

- ・カシスソーダ
- ・カシスオレンジ
- ・カシスウーロン
- ・モヒート
- ・ジントニック
- ・モスコミュール
- ・マンゴーソーダ
- ・マンゴーオレンジ
- ・マンゴーウーロン
- ・ピーチソーダ
- ・ピーチオレンジ
- ・ピーチウーロン
- ・ゆずオレンジ
- ・ゆずソーダ
- ・ゆずウーロン

八百屋農園おすすめ!いろいろサワー

- 定番サワー レモン/巨峰/カルピス/ライム/ゆず
- お酢サワー マンゴー酢/はちみつ酢/ざくろ酢
- 自然派サワー ポタニカルしそサワー



- レレレのレモンサワー
- ・レモンティーサワー
- ・カルピスレモンサワー
- ・はちみつレモンサワー

ビール

- ・生中ジョッキ
- ・ピッチャー
- ・ノンアルコール (アサヒドライゼロ)

オリジナルカクテル

- ・祇園
- ・わっしょい
- ・ゆかた
- カシス+モヒートソーダ+ミックスベリー
- カルピス+ビール
- 野菜ジュース+マンゴー+アップル

オリジナルノンアルコールカクテル

- ・雲まつり
- ・金魚
- ・よさこい
- ・みこし
- カルピス+牛乳+巨峰
- クランベリー+アップル+ミックスベリー
- ライム+マンゴー酢+ジンジャーエール
- 野菜ジュース+オレンジ+レモン酢

ソフトドリンク

- ・オレンジ
- ・アップル
- ・グレープフルーツ
- ・コーラ
- ・カルピス
- ・カルピスソーダ
- ・ジンジャーエール
- ・ウーロン茶
- ・炭酸水

八百屋農園 宴会場

大型宴会に最適!全席掘りごたつ



八百屋農園 本店

小型・中型宴会に!



八百屋農園

住所 / 神戸市中央区北長狭通 2-5-1 タイシンサンセットビル 7F
 電話 / 078-332-3317
 営業時間 / 日~木 17:00~23:00 (L.O.22:30)
 金土祝前 17:00~24:00 (L.O.23:00)

別館宴会スペース 隠れ家 (要予約)

住所 / 神戸市中央区北長狭通 2-5-10KOBETIKビル 3F
 電話 / 078-332-3317
 営業時間 / 日~木 17:00~23:00 (L.O.22:30)
 金土祝前 17:00~24:00 (L.O.23:00)



別館ソファスペース 八百屋ファーム

住所 / 神戸市中央区下山手通 2-12-6 LOUPE TOR EAST 3・4F
 電話 / 078-321-3340
 営業時間 / 日~木 17:00~23:00 (L.O.22:30)
 金土祝前 17:00~24:00 (L.O.23:00)



Instagram: yaoya_nouen

Twitter: 八百屋農園【公式】@KOBEnouen

Facebook: 八百屋農園 検索

公式アプリ
 アプリストアで検索!
 情報ダイニング 検索

お昼宴会大歓迎!

宴会可能時間 11:00~24:00 詳しくはスタッフまでお尋ねください