

忘年会

新

プラン

20名から
最大180名様まで

会場費・フリードリンク・サービス料込み！

2022年12月1日～2023年1月31日まで 18：00～21：00枠の2時間

※写真はすべてイメージです

6,500円コース

お一人様

税別

お料理12品

8,000円コース

お一人様

税別

お料理15品

9,500円コース

お一人様

税別

お料理14品+カービング



広い空間とハイスペックな設備
大型スクリーン完備



個別包装パッケージ対応可



感染予防対策の
もと営業しております。



マスク・手袋
の着用



会場内の
換気



館内消毒の
徹底



スタッフの
体調管理



料理提供の
工夫

お客様の安心・安全を

オービックホール



詳しくは裏面をご覧ください

9,500円 (税別) 14品+カービング

・<LIVE>世界三大生ハム ハモンセラノのカービング

- ・海老とブロッコリーのカクテルサラダ
- ・ハーブ香るソーセージのジャーマンポテト
- ・たこの蒸し焼き
- ・鯛のセビーチェ
- ・イクラの冷製茶わん蒸し
- ・黒毛和牛のローストビーフ シャリアピンソース
- ・特上握り盛り合わせ
- ・デニッシュサンド
- ・アソートフルーツ
- ・スイーツアラカルト
- ～温製～
- ・アングス牛のサーロインステーキ
- ・旬野菜と海老の天麩羅
- ・チキンソテー ジェノバ風
- ・サーモンのグリル レモンペッパー



フリードリンク メニュー

- ビール
- ウィスキー (ハイボール)
- 焼酎 (芋・麦)
- ワイン (赤・白)
- ソフトドリンク (ウーロン茶・オレンジジュース)

2時間 飲み放題付き

6,500円 (税別) 12品

- ・ニース風サラダ
- ・ミニトマトとチェリーモッツアアのカプレーゼ
- ・季節野菜のフリッタータ
- ・鶏もも肉のインポルティエニ
- ・ローストポーク～バルサミコソース～
- ・握りと巻き寿司の盛り合わせ
- ・ミックスサンドイッチ
- ・アソートフルーツ
- ・スイーツアラカルト
- ～温製～
- カジキマグロの香草焼き
- ・鶏もも肉のグリルハニーマスタードソース
- ・帆立貝柱のベーコンソース

8,000円 (税別) 15品

- ・スティック野菜のバーニャカウダソース
- ・豚肉の湯葉巻き
- ・季節野菜とソーセージのスパニッシュオムレツ
- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・合鴨ロースのマリネ
- ・シーフードエスカベッシュ
- ・ローストビーフ ホースラデッシュソース
- ・上握り盛り合わせ
- ・白身魚フライのタルタルバケットサンド
- ・アソートフルーツ
- ・スイーツアラカルト
- ～温製～
- ・大阪串カツ盛り合わせ
- ・大分名物！中津の唐揚げ
- ・マスカルポーネとトマトのペンネ
- ・ヒメダイのポワレ ヴァンプランソース



音響 (マイク2本) ステージ2台無料貸し出し

お申込み・お問い合わせ
オービックホール 事務局

受付窓口 : 06-6228-6500

受付時間 : 9:00~19:00 (土日祝は、9:00~17:00)

e-mail : info-obichall@ogbc.co.jp

大阪府中央区平野町4丁目2番3号
オービック御堂筋ビル2階

※上記表示料金は消費税を含みません
※プラン内容・料金など予告なく変更する場合があります。
※仕入れ状況により、メニューが変更となる場合があります。
あらかじめご了承ください。

