



忘年会 新

30名様から

プラン

2024年1月19日まで受付中

会場費・フリードリンク・サービス料込み！
2023年12月1日～2024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

<p>6,500円コース</p> <p>お一人様 税別</p>	<p>8,000円コース</p> <p>お一人様 税別</p>	<p>9,500円コース</p> <p>お一人様 税別</p>
<p>お料理13品</p>	<p>お料理15品</p>	<p>お料理17品</p>



広い空間とハイスペックな設備
大型スクリーン完備



お申込み・お問い合わせ 受付窓口: **06-6228-6500**
 オービックホール 事務局 受付時間: 9:00～19:00 (土日祝は、9:00～17:00)
 e-mail : info-obichall@ogbc.co.jp 詳しくは裏面をご覧ください

9,500円 (税別)

17品

- ・世界三大生ハム ハモンセラノのカービング
- ・国産真蛸と野菜のマリネ
- ・阿波尾鶏のタタキ
- ・蟹と白子の真丈
- ・スモークサーモンのマリネ
- ・イクラを添えた冷製茶わん蒸し
- ・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
- ・ミニバーガーピンチョス
- ・アソートフルーツ
- ・スイーツアラカルト
- ～温製～
- ・有頭海老のテルミドール
- ・アンガス牛のサーロインステーキ 赤ワインソース
- ・ペスカトーレ
- ・淡路島産玉葱の絶品ハンバーグ
- ・鯛のポワレ
- ・牡蠣のグラタン

フリードリンクメニュー

ビール
ウイスキー
(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

8,000円 (税別)

15品

- ・お刺身盛り合わせ
- ・ジャーマンポテトサラダ
- ・きのこブロッコリーのバジル和え
- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・海老のポシェ
- ・ローストビーフ シャリアピンソース
- ・デニッシュサンド
- ・上握り盛り合わせ
- ・フルーツ盛り合わせ
- ・スイーツアラカルト
- ～温製～
- ・カンパニア風！鯛と魚介のアクアパッツァ
- ・骨付きポークフランク
- ・山菜茶蕎麦
- ・ロールキャベツのトマト煮込み
- ・スティッキーポーク

6,500円 (税別)

13品

- ・生ハムとグラナパダーノチーズのシーザーサラダ
- ・ミニトマトとチェリーモッツァアのカプレーゼ
- ・季節野菜のフリッタータ
- ・コールドカットプラッター
- ・彩りテリーヌ 盛り合わせ
- ・握り盛り合わせ
- ・ミックスサンドイッチ
- ・フルーツアソートメント
- ・スイーツアラカルト
- ～温製～
- ・ラザニア風ミートソースのドリア
- ・鶏もも肉の唐揚げ
- ・ヒメダイのポワレ
- ・じっくり煮込んだ豚の角煮

※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。
 掲載メニューは1例となります
 ※2024年1月19日(金)までにお申し込みの方に限ります。
 ※すでにご予約で埋まっている場合は、別日程をご検討ください。



大阪市中央区平野町4丁目2番3号
オービック御堂筋ビル2階