

素敵な年末年始!

THOUGHTFUL SERVICE & GOOD FOOD
FIRST CATERING
— 近畿全域でケータリングならファーストケータリング —

忘新年会プラン!

全コース

スイーツビュッフェ付き

立食: 20名から
最大 200名様までOK!
フリードリンク!!



※写真は「¥9,500コース(イメージ)」です

期間限定 2024年12月1日～2025年1月31日
〈時間〉18:00～21:00 枠

- 広い空間とハイスペックな設備
- 大型スクリーン完備
- 音響〈マイク2本〉ステージ2台
無料貸し出し

※写真はイメージです。



立食2時間・飲み放題付コース

会場費・フリードリンク・サービス料込み!

特選素材の
豪華! 贅沢コース

¥9,500コース 15品

■お一人様 9,500円(税別) + 生ハムカービング

〈LIVE〉

- * スペイン産ハモンセラノ原木の生ハムカービング
- * パンプキンサラダ
- * 阿波尾鶏のタタキ
- * サーモントラウトマリネ
- * 極上鮑のお造り
- * パーナ貝のコンフィ スモークの香り
- * 黒毛和牛のローストビーフ
〜シャリアピンソース〜
- * 特上握り寿司盛合せ
- * デニッシュサンドイッチ
- * アソートフルーツ
- * スイーツbuffet
- 【温製】
- * アンガス牛のサーロインステーキ
〜赤ワインソース〜
- * SPF豚のロティ
ホースラディッシュソース
- * 牡蠣のグラタン
- * スズキのオープンソテー
ブルブランソース
- * 季節のスープ



生ハムカービング

香り高い生ハムを目の前で
スライスする様子はインパクト抜群!
ライブ感が大変人気です!

和食、洋食をおりまぜた
おすすめコース

¥8,000コース 15品

■お一人様 8,000円(税別)

- * 国産真蛸と野菜のマリネ
- * アッシュパルマンティエ
- * さつま芋と豆のハニーマスタード風味
- * プラターチーズのカプレーゼ
- * 海老のポシェ
- * ローストビーフ〜シャリアピンソース〜
- * カツサンド
- * 上握り寿司盛合せ
- * フルーツ盛合せ
- * スイーツbuffet
- 【温製】
- * サーロインステーキ
〜赤ワインソース〜
- * キスと季節野菜の天麩羅
- * 山菜茶蕎麦
- * 関西風土手煮
- * 鶏の唐揚げ&ポテトフライ



抜群のロケーション!
御堂筋イルミネーション

窓から望む御堂筋のイルミネーション!
雰囲気もGOOD!

バラエティ豊かな満足コース

¥6,500コース 13品

■お一人様 6,500円(税別)

- * グリルベーコンのシーザーサラダ
- * イタリアンサラミとチーズ盛合せ
- * スペイン風オムレツ
- * コールドカットブラッター
- * 北海道産スイートコーンのテリーヌ
- * 握りと海鮮巻き寿司盛合せ
- * ミックスサンドイッチ
- * マチエドニアフルーツ
ノンアルコールのスパークリング
- * スイーツbuffet
- 【温製】
- * 柔らかハンバーグのトマト煮込み
- * 鶏もも肉のグリル
〜ハニーマスタードソース〜
- * ヒメダイのポアレ
- * マスカルポーネのクリームパスタ

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



※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。

お申込み・お問い合わせ

TEL 06-6228-6500

受付時間

〈平 日〉9:00・19:00
〈土日祝〉9:00・17:00

MAIL info-obichall@ogbc.co.jp

オービックホール事務局 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

忘・新年会プラン

アルコール飲み放題付!



会場費・フリードリンク・サービス料込み!

2024年12月1日~2025年1月31日 18:00~21:00枠

¥6,500 course

(税込¥7,150) 14品

Cold dishes 冷製料理

低温調理で焼き上げた ローストビーフ
生ハムとケールのインサラータ・ルッサ
紅茶鴨のパストラミ パルサミソース
蒸し鶏と水菜のピリ辛胡麻ソース
トマトとモッツアレラチーズの
シャキシャキお野菜ドレッシング
握り寿司 5種盛り合わせ
全粒粉パンのサンドイッチ
ソフトサラミ&チェダーチーズ

Hot dishes 温製料理

鶏もも肉と彩野菜のグリル BBQソース
串揚げ盛り合わせ パリパリキャベツと共に
白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて
上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に
自慢のトマトソース イタリアン野菜とポテトニョッキ
ピッツァ マルゲリータ&マヨコーン

Desserts デザート

プチケーキアソート

¥8,000 course

(税込¥8,800) 15品

Cold dishes 冷製料理

低温調理で焼き上げた ローストビーフ
生ハムとケールのインサラータ・ルッサ
紅茶鴨のパストラミ パルサミソース
蒸し鶏と水菜のピリ辛胡麻ソース
スモークサーモンと香味野菜のシラスマリネ
トマトとモッツアレラチーズの
シャキシャキお野菜ドレッシング
上握り寿司 6種盛り合わせ
こんがり焼いたバケット 照り焼きチキンサンド

Hot dishes 温製料理

鶏もも肉と彩野菜のグリル BBQソース
串揚げ盛り合わせ パリパリキャベツと共に
ポップコーンシュリンプ&フィッシュ
上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に
自慢のトマトソース イタリアン野菜とポテトニョッキ
牛肉の赤ワイン煮込み 冬の根菜を添えて

Special menu スペシャルメニュー

チョコレートタワー

¥9,500 course

(税込¥10,450) 17品

Cold dishes 冷製料理

低温調理で焼き上げた ローストビーフ
生ハムとケールのインサラータ・ルッサ
紅茶鴨のパストラミ パルサミソース
蒸し鶏と水菜のピリ辛胡麻ソース
スモークサーモンと香味野菜のシラスマリネ
トマトとモッツアレラチーズの
シャキシャキお野菜ドレッシング
上握り寿司 7種盛り合わせ
こんがり焼いたバケットサンド
照り焼きチキン&エビアボカド

Hot dishes 温製料理

鶏もも肉と彩野菜のグリル BBQソース
串揚げ盛り合わせ パリパリキャベツと共に
ポップコーンシュリンプ&フィッシュ
上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に
自慢のトマトソース イタリアン野菜とポテトニョッキ
ピッツァ マルゲリータ&マヨコーン
牛肉の赤ワイン煮込み 冬の根菜を添えて

Special menu スペシャルメニュー

チョコレートタワー
北京ダック 香味野菜とパオピンを添えて

アルコール飲み放題付!

ビール
ワイン(赤・白)
焼酎(麦・芋)
ウイスキー
ウーロン茶
オレンジジュース
ミネラルウォーター
ソーダ水

スペシャルメニュー



お申込み・お問い合わせ

オービックホール 事務局

Tel.06-6228-6500

受付時間 / 9:00~19:00(土日祝日 9:00~17:00)

Mail: imfo-obichall@ogbc.co.jp

※メニューは、季節や仕入により異なります。※写真はイメージです。