

パーティーメニューのご案内

立食・着席buffet料理・ご宴会時のお飲物を
各種コースをご用意いたしました。
正餐・コース料理につきましても承ります。

パーティーメニューの実施について

ビュッフェ形式でのパーティー・フリースタイルのご利用については、
感染症の状況や、その他の事象により実施方法を調整させて
いただく場合がございます。
詳しくはお問い合わせください。

パーティー利用規約

人 数 20名様以上でお願い致します。

お 時 間 2時間迄とさせていただきます。

キャンセル料 6営業日前以降のお申し出については、発注金額の100%を申し受けます。

人数の変更 4営業日前(土日祝含まず)までは人数に関わらずお受けいたします。
3営業日前の午後12時までは1割程度の人数減はお受け致します。

注 意 事 項

- ・ご利用人数に大幅な増減があった場合は、お部屋のご移動をお願いする場合がございます。
- ・ご宴会終了時のお食事、お飲物のお持ち帰りは保健所の指導によりご遠慮いただいております。あしからずご了承ください。
- ・別途、室料・サービス料(10%)・消費税が掛かります。
一部メニューは、サービス料(15%)が掛かります。



ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 大阪御堂筋

フレンチレストラン La Belle Assiette(ラ ベル アシェット)

Aプラン

フィンガーフードを
バランス良く揃えたプラン

4,000円

5,060円(税サ込)

Bプラン

お食事とデザートを
バランス良く揃えたプラン

6,000円

7,590円(税サ込)

Cプラン

お食事とデザートを
バランス良く揃えたプラン

8,000円

10,120円(税サ込)

フリースドリンク

120分(ラストオーダー30分前)

2,000円 2,530円(税サ込)

- ・瓶ビール
- ・ワイン(赤・白)
- ・焼酎(芋・麦)
- ・ウイスキー(ハイボール含)
- ・梅酒
- ・ウーロン茶

+500円で、ノンアルコールビール、オレンジジュースをご用意いたします。

- ・料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
- ・20名様から最大150名様まで、立食ブッフェ形式にて承ります。
- ・入荷状況によりメニュー内容に変更がある場合がございます。
- ・画像は全てイメージです。

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 大阪御堂筋

フレンチレストラン La Belle Assiette(ラ ベル アシェット)

Aプラン14品

【フィンガーフード：10品】

- ・パテ・ド・カンパーニュ入りコロッケ / 鶏赤ワイン煮入りコロッケ
- ・手羽元のコンフィのスライダー / 牛かつのスライダー / ハムのミルフィーユ
- ・トウモロコシの冷製スープ / グリンピースの冷製スープ
- ・エビアボカド / エビカダイフ揚げ / エビココナッツ揚げ
- ・野菜のライスペーパー巻き / 野菜の春巻きリング
- ・カマンベールチーズ松の実 / ブルーチーズフルーツ
- ・サーモンロールとオニオン / サーモン包み揚げ
- ・洋風厚焼き玉子 / 野菜フラン / 野菜オムレツ
- ・野菜のキッシュ / パンバーニャ
- ・焼きチーズカレー / 揚げキーマカレー

【デザート：4品】

- ・カップケーキ
- ・プロフィットロール
- ・グラスムース
- ・タルト



Bプラン16品

【冷製：6品】

- ・ハムの盛り合わせ グリッシーニ添え
- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・ニンジンのヴルーテ
- ・マリネサーモンアラモード
- ・トマトとモッツアレラチーズのパンサラダ
- ・チーズとドライフルーツの盛合せ

【温製：6品】

- ・カマンベールチーズとオニオンのタルティーヌ
- ・スズキのソテー バルサミコソース
- ・チキンの照り焼き ポリネシアン風
- ・ローズマリーポテト
- ・パスタ
- ・ロイヤルパーク特製カレー

【デザート：4品】

- ・さつまいものプリン
- ・リンゴのタルト
- ・フルーツ2種

Cプラン16品

【冷製：6品】

- ・自家製シャリキュトリー盛り合せ グリッシーニ添え
- ・兵庫県但馬味どりとオリーブのテリーヌ
- ・ニンジンのヴルーテ
- ・マリネサーモンアラモード
- ・トマトとモッツアレラチーズのパンサラダ
- ・フレッシュチーズとドライフルーツの盛合せ

【温製：6品】

- ・カマンベールチーズとオニオンのタルティーヌ
- ・スズキのソテー バルサミコソース
- ・チキンの照り焼き ポリネシアン風
- ・牛サーロインのロースト ソースリヨネーゼ
- ・パスタ
- ・ロイヤルパーク特製カレー

【デザート：4品】

- ・さつまいものプリン
- ・リンゴのタルト
- ・フルーツ2種

ご予算に応じた四季の素材を使った料理で
大切なひと時をお楽しみ下さい



花

HANA

1人前 4,000円 (消費税・サービス料別途がかかります)

季節のフルーツと野菜の酢の物、鯛胡麻サラダ、季節の八寸盛合せ
ヒレかつサンド、あらびきソーセージピンチョス、大きな肉焼売
ストレートポテト、鶏唐揚げ、すし（まぐろ、カンパチ、サーモン、玉子）ネギトロ巻
冷やしおろしそば、水わらび餅、豆乳ゼリー、豆乳バームクーヘン
※入荷の状況で内容が一部変更になる場合がございます。

月

TSUKI

1人前 6,000円 (消費税・サービス料別途がかかります)

季節のフルーツと野菜の酢の物、胡麻かんぱち、季節の八寸盛合せ、南瓜ヴィシソワーズ
ヒレかつサンド、だし巻サンド、あらびきソーセージピンチョス、大きな肉焼売
ポテトフライ、黒毛和牛ステーキ、すし（鯛、まぐろ、かんぱち、サーモン、穴子、えび、肉）
冷やしおろしそば、水わらび餅、豆乳ゼリー、豆乳バームクーヘン
※入荷の状況で内容が一部変更になる場合がございます。

雪

YUKI

1人前 8,000円 (消費税・サービス料別途がかかります)

季節のフルーツと野菜の酢の物、はもちり、季節の八寸盛合せ、南瓜ヴィシソワーズ
炭焼鶏ボン酢、だし巻サンド、近江牛すき焼、あらびきソーセージピンチョス
ポテトフライ、黒毛和牛ステーキ、すし（本鮪2種、鯛、サーモン、カンパチ、大えび
ローストビーフ、かに）冷やしそば、水わらび餅
豆乳ゼリー、豆乳バームクーヘン
※入荷の状況で内容が一部変更になる場合がございます。

すし盛合せ

ご予算に応じた自慢の素材を使った寿司で
大切なひと時をお楽しみ下さい



※写真は すし盛 ぼたん イメージです。

すみれ ~sumire~

1人前 7,000円

(消費税・サービス料別途がかかります)

8種4貫 32貫+ねぎとろ巻 8貫

まぐろ、たい、カンパチ、サーモン

たこ、えび、たまご、あなご、ねぎとろ巻

ぼたん ~botan~

1人前 9,000円

(消費税・サービス料別途がかかります)

9種4貫 36貫

本鮪中とろ、たい、カンパチ

サーモン、えび、いか、たこ

あなご、いくら

あおい ~aoi~

1人前 12,000円

(消費税・サービス料別途がかかります)

11種4貫 44貫

本鮪とろ、鯛、カンパチ

本鮪中とろ、大えび、いか、あなご

ずわいかに、いくら、季節魚、うに



ローストビーフとにぎり寿司を
すべてのコースに

Party menu

パーティーメニュー

ホテルクオリティのパフォーマンスと
専門シェフによるバラエティ豊かなお料理
大切な方々と過ごす上質な時をお届け致します

PLATINUM PLAN

プラチナプラン 16品 ¥6,000 (税込¥6,600)

おすすめメニュー

低温焼成で焼き上げた国産牛ローストビーフ
特上握り寿司 6種盛り合わせ
厚切まぐろ・帆立・いか・赤海老・蟹・厚切りサーモン



ちょっと贅沢に

短いお時間、ご招待などに

冷 菜

アミューズブーシュ 3種
シュリンプとオリーブ・ベイクドエッグ・モッツアレラチーズとミニトマト
鴨のロースト赤ワインソース はちみつ風味
生ハムとフレッシュモッツアレラチーズのカプレーゼ
スモークサーモンの花飾り 柚子の香り

温 菜

シーフードとムール貝のマリネ サワークリームソース
特製ソースのカツサンド&ハムチーズサンド
大海老と白身魚のボワレ
ブルブランソース バジリクの香り
鶏もも肉のグリエ 香味山椒ソース
国産ポークのロティー 淡路島産玉ねぎソース
牛肉の赤ワイン煮込み プロヴァンス風
香港炒麺 〜具沢山の炒め焼きそば〜

デザート

ミニデザート
ベリーケーキ・自家製ティラミス
フルーツ盛り合わせ

*ドリンクは別料金です。*メニューは、仕入都合により変更になる場合がございます。*写真はイメージです。

KINARI CATERING

ご予算に合わせた3種類のプランをご用意いたしました。彩り豊かなキナリ自慢のお料理でパーティーをお楽しみください。



8000円プラン 全18品

(ドリンク、消費税・サービス料10%別途)

HOT DISH

エミリア風 ラザニア

Emilia-style lasagna

自家製手作りハンバーグトマトデミ 温野菜添え

Hamburger steak w/tomato demi-glace sauce

3種の茶巾盛り合わせ 和風あんかけ

Assorted CHAKIN w/japanese-style sauce

ゴロゴロ野菜と豚バラのバジルソース

Vegetables & pork rib w/basil sauce

とろけるビーフシチュー バケット添え

Melting beef stew with bucket

DESSERT

ガトーオランジェのピンチョス

Orange cake pintxos

季節のスイーツ

Seasonal sweets

COLD DISH

握り寿司盛り合わせ お一人様3貫

Sushi (3 pieces per person)

シェフ気まぐれマリネ グラス仕立て

Today's marinade

3種の茶巾盛り合わせ 和風あんかけ

Assorted CHAKIN w/japanese-style sauce

ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス

Dragon fruit & Prosciutto pintxos

旬野菜とポークのピンチョス

Seasonal vegetable & Pork pintxos

ラウンドライスのバリエーション

Variation of round rice

鮮魚の船盛 (鯛の姿造り・旬のお刺身4種)

Assorted fresh fish

(Sea bream sashimi, 4 Kinds of seasonal sashimi)

黒毛和牛のローストビーフ盛合わせ

Kuroge Wagyu roast beef platter

熟成サラミのクロワッサンサンド

Aged salami croissant sand

生春巻きサラダ仕立て スイートチリソース添え

Summer roll w/sweet chili sauce

オードブル盛り合わせ Assorted hors d'oeuvre

- ・4種のチーズ 4kinds of cheese
- ・季節のフルーツ 5種 5kinds of fruit
- ・チップス Chips
- ・3種のナッツ 3kinds of nuts
- ・野菜スティック Vegetable sticks

※季節により一部お料理の内容が変更になる場合がございます。

6000円プラン 全17品

(ドリンク、消費税・サービス料10%別途)

HOT DISH

エミリア風 ラザニア

Emilia-style lasagna

自家製手作りハンバーグトマトデミ 温野菜添え

Hamburger steak w/tomato demi-glace sauce

3種の茶巾盛り合わせ 和風あんかけ

Assorted CHAKIN w/japanese-style sauce

シェフお手製 鶏の桑焼き &

フライドポテトバジル風味

Chef's Homemade Mulberry Grilled Chicken & French fries with basil flavor

プリプリ海老のスイートチリ

Sweet Chili Plump Shrimp

DESSERT

ガトーオランジェのピンチョス

Orange cake pintxos

季節のスイーツ

Seasonal sweets

COLD DISH

握り寿司盛り合わせ お一人様3貫

Sushi (3 pieces per person)

シェフ気まぐれマリネ グラス仕立て

Today's marinade

ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス

Dragon fruit & Prosciutto pintxos

旬野菜とポークのピンチョス

Seasonal vegetable & Pork pintxos

自家製鶏ハムのサルサヴェルデ添え

Homemade chicken ham with salsa verde

彩り寿司のバリエーション

Variation of colored sushi

ロースト盛り合わせ

(ビーフ・ポーク・合鴨 ワサビソース添え)

Roast platter (Beef, pork, duck with wasabi sauce)

熟成サラミのクロワッサンサンド

Aged salami croissant sand

生春巻きサラダ仕立て スイートチリソース添え

Summer roll w/sweet chili sauce

オードブル盛り合わせ Assorted hors d'oeuvre

・3種のチーズ 3 kinds of cheese

・季節のフルーツ 4種 4 kinds of fruit

・チップス Chips

・3種のナッツ 3 kinds of nuts

・野菜スティック Vegetable sticks

4000円プラン 全14品

(ドリンク、消費税・サービス料10%別途)

HOT DISH

フライドポテト

French fries

自家製手作りハンバーグトマトデミ 温野菜添え

Hamburger steak w/tomato demi-glace sauce

シェフお手製 鶏の桑焼き

Chef's Homemade Mulberry Grilled

海鮮塩焼きそば

Seafood Salt Yakisoba

DESSERT

ガトーオランジェのピンチョス

Orange cake pintxos

季節のスイーツ

Seasonal sweets

COLD DISH

シェフ気まぐれマリネ グラス仕立て

Today's marinade

ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス

Dragon fruit & Prosciutto pintxos

旬野菜とポークのピンチョス

Seasonal vegetable & Pork pintxos

ローストポークの盛り合わせ ワサビソース添え

Assorted roast pork with wasabi sauce

彩り寿司のバリエーション

Variation of colored sushi

鶏ハムのサルサヴェルデ

Chicken ham salsa verde

熟成サラミのクロワッサンサンド

Aged salami croissant sand

オードブル盛り合わせ Assorted hors d'oeuvre

・3種のチーズ 3 kinds of cheese

・季節のフルーツ 4種 4 kinds of fruit

・チップス Chips

・3種のナッツ 3 kinds of nuts

※季節により一部お料理の内容が変更になる場合がございます。

パーティー
プランナー
おすすめ!

大満足プラン!

はずさない! パーティーメニュー



※仕入れの状況によりメニューの一部が変動する場合がございます。
※写真はイメージです。

¥5,000プラン 全16品

■お一人様 5,000円〈税サ別〉

- 10種野菜のヴィーガンサラダ
キャロットドレッシング
- 鮮魚のカルパッチョ 季節野菜と共に
- 季節野菜のフリッタータ
- 生ハムとイタリアンサラミ
- 蛸の柔か煮付け
- ローストビーフ バルサミコソース

- ラタトゥイユ
- 上握り盛り合わせ
- 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
- スイーツアラカルト

～温かい料理～

- サーロインステーキ
赤ワインソース
- 骨付きポークフランク&
鶏の竜田揚げ
- じっくり煮込んだ豚の角煮
- 鯛と魚介のアクアパッツァ
- シーフードパエリア

PARTY MENU

THOUGHTFUL SERVICE & GOOD FOOD
FIRST CATERING

パーティープラン

—— 近畿全域でケータリングならファーストケータリング ——

食の喜びを最大限に引き出すために、多彩なメニューと新鮮な食材を取り揃えております。
楽しいひとときを過ごしながらか、当店自慢のビュッフェ料理をぜひお楽しみください。

¥4,000プラン

全14品

■お一人様 4,000円(税サ別)

- きのこブロッコリーのバジル和え
- スペイン風オムレツ
- 生ハムとイタリアンサラミ
- ローストポーク シャリアピンソース
- 蛸の柔か煮つけ
- 野菜と大豆のカボナータ風トマト煮
- 握り寿司と海鮮巻き寿司の盛り合わせ
- ミックスサンドイッチ
- マチェドニアフルーツ
- ノンアルコールのスパークリング
- スイーツアラカルト

～温かい料理～

- 骨付きポークフランク & ポテトフライ
- 鶏もも肉のグリル
- ハニーマスタードソース
- モッツアレラとトマトのクリームパスタ
- デミグラスソースの煮込みハンバーグ



¥6,000プラン

全17品

■お一人様 6,000円(税サ別)

- 10種野菜の彩りサラダ
- キャロットソース
- スモークチキンのマリネ
- 季節野菜のフリッタータ
- 鴨とトマトとチェリーモッツァのバジル和え
- 鮮魚のセビーチェ
- ローストビーフ シャリアピンソース
- 生ハムとイタリアンサラミ
- 野菜と大豆のカボナータ風トマト煮
- 上握り盛り合わせ
- カツサンド
- マチェドニアフルーツ
- ノンアルコールのスパークリング
- スイーツアラカルト

～温かい料理～

- サーロインステーキ
- 赤ワインソース
- チキングリル BBQ ソース
- 海老と旬野菜の天麩羅
- 柔かハンバーグのトマト煮込み
- ペスカトーレパスタ



ご利用シーンやご予算に合わせてお選びください!

※仕入れの状況によりメニューの一部が変動する場合がございます。※写真はイメージです。

LUXURY PLAN

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 —

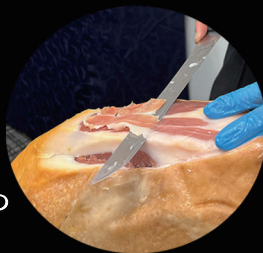
ラグジュアリープラン

贅沢な食材をふんだんに使用した高級感のある
ハイグレードなメニューです。

特別なおもてなしに上質なお料理で
至福のひとつときを。

LIVE

世界三大生ハム
ハモンセラノの
カービング



¥8,000プラン

全17品

■お一人様8,000円〈税サ別〉

- **LIVE**：世界三大生ハム
ハモンセラノのカービング
- ベジタブルクリュディテとディップ
バーニャカウダソース
- 鮮魚のカルパッチョ 季節野菜と共に
- 海老のボシェ オランダーズソース
- スペニッシュオムレツ
ソーセージと季節の野菜
- 阿波尾鶏のタタキ
- 黒毛和牛のローストビーフ
バルサミコソース
- 特選握り盛り合わせ
- デニッシュサンド
- フルーツアソートメント
- スイーツビュッフェ
- ～温かい料理～
- サーロインステーキ 赤ワインソース
- スティッキーポーク
- 骨付きポークフランクと野菜
たっぷりチーズソース
- スズキのオープンソテー
ブルーブランソース
- 淡路島産玉葱の絶品ハンバーグ
- 伊勢海老のペスカトーレパスタ

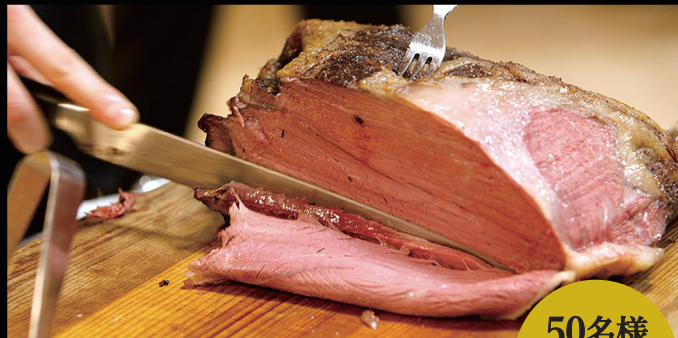
OPTION MENU

オプションメニュー



生ハムのカービング

■100名様分 80,000円〈税サ別〉



ローストビーフカービング

■お一人様 1,000円〈税サ別〉

50名様
以上より
承ります



スイーツビュッフェ

■100個 40,000円〈税サ別〉



まぐろ解体ショー

要相談 350,000円～〈税サ別〉

※仕入れの状況によりメニューの一部が変動する場合がございます。※写真はイメージです。

plum

お1人様 **7,000円** 全**11種類**

(消費税・サービス料**10%**別)

【冷製料理】7種

スモークサーモン リーフサラダ添え

白身魚の南蛮漬け

チキンフリットの南蛮風 タルタルソース添え

ローストポーク グリル野菜とグレービーソースで

玉子と野菜のサンドウィッチ

にぎり寿司桶盛り

本日のプチガトー

【温製料理】4種

白身魚のワイン蒸し ブールブランソース

タンドリーチキン 焼野菜添え

トマト風味のポークシチュー

お蕎麦



*写真はイメージです

pansy

お1人様 **8,000円** 全**14種類**

(消費税・サービス料**10%**別)

【冷製料理】10種

スモークサーモン リーフサラダ添え

白身魚の南蛮漬け

揚げ鶏の油淋鶏ソース

合鴨の山椒風味 焼白ネギ添え

ローストポーク カポナータソース

ローストビーフ シャリアピンソース

玉子と野菜のサンドウィッチ

にぎり寿司桶盛り

杏仁豆腐 フルーツソース掛け

本日のプチガトー

【温製料理】4種

白身魚のオープン焼き バルサミコソース

鶏モモ肉とジャガイモのチーズダッカルビ

豚ロース肉の西京焼き

お蕎麦



*MENUは参考です、仕入状況により内容変更の可能性がございます

*写真はイメージです

cherry blossoms

*このコースは、30食以上のオーダーとなります

お1人様 **9,000円** 全**15種類**

(消費税・サービス料**10%**別)

【冷製料理】 10種

鯛のカルパッチョ仕立て

アミューズ小鉢2種

〔茄子といんげんの生姜餡〕
〔スモークサーモン香草巻き〕

合鴨のロティ 柚子風味のソース

ローストポーク ネギ味噌添え

黒仕込みローストビーフ

玉子と野菜のサンドウィッチ

にぎり寿司桶盛り

杏仁豆腐 フルーツソース掛け

本日のプティガトー



【温製料理】 5種

魚介パエリア

チキングリル 粒マスタードソース

豚ロース肉の西京焼き

牛フィレ肉のソテー フォンドヴォーソース

お蕎麦



*写真はイメージです

*MENUは参考です、仕入状況により内容変更の可能性がございます



一品一品に特選素材を使用した計十一品

輝

かがやき

九、五〇〇

(消費税・サービス料別)

- ❖ 旬の逸品 五種盛り
- ❖ 旬魚西京焼き
- ❖ 車エビ旨煮
- ❖ 国産牛ロースト
- ❖ 造り三種盛合わせ
- ❖ 海老と旬魚の天婦羅
- ❖ 握り寿司三種
- ❖ 旬の蒸し物
- ❖ 牛ロースのしゃぶしゃぶ／特製ポン酢／
- ❖ 茶蕎麦
- ❖ 季節の果実

奏

かなで

六、五〇〇

(消費税・サービス料別)

バラエティ豊かなお料理を愉しめる計八品

- ❖ オールドブルヴァリエ 三種盛り
- ❖ 旬の逸品 三種盛り
- ❖ 出汁巻
- ❖ 魚介のカルパッチョ／香味野菜添え／
- ❖ 牛肉の赤ワイン煮込み
- ❖ 蒸し物
- ❖ 握り寿司三種盛合わせ
- ❖ デザート

魚介の他ステーキや豆乳鍋も愉しめる計十品

雅

みやび

八、五〇〇

(消費税・サービス料別)

- ❖ 旬の逸品 三種盛り
- ❖ 出汁巻
- ❖ 造り三種盛合わせ
- ❖ 海老と鶏の天婦羅
- ❖ 牛ステーキ／玉ねぎソース／
- ❖ 握り寿司三種
- ❖ 旬の蒸し物
- ❖ 豚の豆乳鍋
- ❖ おろしそば
- ❖ デザート

葵

あおい

五、〇〇〇

(消費税・サービス料別)

和洋折衷を愉しめる計七品

- ❖ オールドブルヴァリエ 三種盛り
- ❖ 旬の逸品 三種盛り
- ❖ ライスコロッケと
生ハムのバゲットサンド
- ❖ ポルチーニ茸のボローニャ風パスタ
- ❖ ポークのハーブロースト
- ❖ 海鮮ちらし寿司
- ❖ デザート

※画像はすべてイメージです。 ※サービス料金は10%頂戴いたします。

※メニューは一例となっております。季節や仕入れ状況で、変更をする場合がございます。悪しからずご了承頂きます様、宜しくお願い致します。



パーティードリンク

※別途消費税・サービス料(10%)が掛かります。

※フリードリンクは120分(90分ラストオーダー)。ご宴会時のみの適用となります。

フリードリンク A … 1,500 円

ビール・ウィスキー(水割り)・焼酎(芋 / 麦 / お湯割り / 水割り)

ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース)

フリードリンク B … 2,000 円

ビール・ワイン(赤 / 白)・焼酎(芋 / 麦 / お湯割り / 水割り)・

ウィスキー(ハイボール / 水割り)・酎ハイ(レモン)・日本酒

ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース)・ノンアルコールビール