



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
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
バランス良く揃えたプラン

8,000円

10,120円(税サ込)

フリードリンク

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)
- ・ウーロン茶

- ・ウイスキー(ハイボール含)
- ・梅酒
- ・酎ハイ(レモン)
- ・オレンジジュース

- ・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buffet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。
- ・画僧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】

- ・豚肉のテリーヌ ナスのピクルス添え
- ・ハムのミルフィーユ
- ・牛かつスライダー
- ・桃とトラウトサーモンのタルティーヌ ロザス
- ・エビのカダイフ揚げとアボカド
- ・パンバーニャ
- ・鶏の赤ワイン煮 小さなクロケット
- ・キッシュロレーヌ モロヘイヤ、貝柱添え
- ・おすすめ野菜の冷製スープ
- ・カマンベールチーズ松の実

【デザート：4品】

- ・おすすめデザート3種
- ・おすすめフルーツとジュレ

Bプラン16品

【冷製：6品】

- ・焼きナス、焼きトウモロコシ、ハムのマリネ
- ・キュウリ、パプリカ、マグロのマリネ
- ・トラウトサーモンのグラブラックス
- ・おすすめ野菜の冷製スープ
- ・サンドウィッチ盛合せ
- ・シャルキュトリー、チーズ、オリーブの盛合せ

【温製：6品】

- ・骨付きポークスペアリブ
- ・おすすめ魚の香草パン粉焼き
- ・スパイスカレー ボイルエッグ、ピクルス添え
- ・ナス、トマト、モッツアレラチーズ 大葉のジェノベーゼ
- ・ローズマリーポテト
- ・新玉ねぎとタケノコのピザ

【デザート：4品】

- ・おすすめデザート3種
- ・おすすめフルーツとジュレ

Cプラン16品

【冷製：6品】

- ・焼きナス、焼きトウモロコシ、ハムのマリネ
- ・キュウリ、パプリカ、マグロのマリネ
- ・トラウトサーモンのグラブラックス
- ・豚肉のテリーヌ ナスのピクルス添え
- ・サンドウィッチ盛合せ
- ・シャルキュトリー、チーズ、オリーブの盛合せ

【温製：6品】

- ・和牛もも肉のローストビーフ
- ・おすすめ魚のパイ包み焼き
- ・骨付きポークスペアリブ
- ・スパイスカレー ボイルエッグ、ピクルス添え
- ・ナス、トマト、モッツアレラチーズ 大葉のジェノベーゼ
- ・キッシュロレーヌ モロヘイヤ、貝柱添え

【デザート：4品】

- ・おすすめデザート3種
- ・おすすめフルーツとジュレ



和牛もも肉のローストビーフ



おすすめ魚のパイ包み焼き