

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・フリードリンク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。

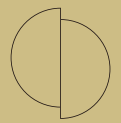
パーティー利用規約

- 人 数 30名様以上でお願い致します。
(それ以下の場合は、ご相談ください。)
- お 時 間 2時間迄とさせていただきます。
※ドリンクは90分ラストオーダー
- キャンセル料 6営業日前(土日祝含まず)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 7営業日前(土日祝含まず)まで
- 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。

SPECIAL COLLABORATION PARTY PLAN



がんこ
魚美酒進
うまいさかなでさげすむ



LA BELLE
ASSIETTE



SPECIAL PRICE

おひとり様 6,000円/7,260円(税サ込)

■ にぎり6貫

本まぐろ中とろ
真鯛
大海老
煮穴子
国産サーモン
旬魚1種

■ 冷製(6品)

泉州水茄子の生ハム添え
冷製ヴィシソワーズスープ
真鯛のカルパッチョ
季節の八寸盛合せ(焼魚・ゼリー寄せ・煮物・流し物・他)
つぶ貝の酢味噌和え
炭焼鶏ボン酢
あじフライタルタルサンド

■ 温製(6品)

おすすめ魚の香草パン粉焼き
骨付きポークスペアリブ
スパイスカレー ポイルエッグ、ピクルス添え
スモールシーフードドリア
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(3品)

おすすめデザート2種
おすすめフルーツとジュレ

FREE DRINK 120分(ラストオーダー30分前)

2,000円/2,420円(税サ込)

・瓶ビール	・ハイボール	・ウーロン茶
・ノンアルコールビール	・レモンサワー	・オレンジジュース
・焼酎(芋・麦)	・ワイン(赤・白)	

OPTION MENU

お一人様+1,200円でローストビーフと生雲丹の握り(お一人様1貫)



※20名様から最大150名様まで、立食buffet形式にて承ります。※入荷状況により一部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

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

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)

焼き枝豆、じゃがバター塩辛、季節の八寸盛合せ、ヒレかつサンド
あらびきソーセージ、島根野菜のすり身揚げ
さっぱり黒酢チキン南蛮、すし(まぐろ、真鯛、サーモン、つば貝) ネギト口巻
あったか肉そば、水わらび餅、チョコブラウニー
※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)

焼き枝豆、じゃがバター塩辛、季節の八寸盛合せ、ヒレかつサンド、鶏味噌焼き
呼子名物いかしゅうまい、島根野菜すり身揚げ、あらびきソーセージピンチョス
さっぱり黒酢チキン南蛮、黒毛和牛ステーキ
すし(まぐろ、真鯛、カンパチ、サーモン、国産牛、煮穴子)
ねぎとろ巻き、あったか肉そば、水わらび餅、チョコブラウニー
※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)

蛸烏賊柚子醤油漬、島根玉葱すり身天、つば貝酢味噌、季節の八寸盛合せ
ローストビーフ、鶏味噌焼き、呼子名物いかしゅうまい、あじフライタルタルサンド
あわびバター焼、さっぱり黒酢チキン南蛮
すし(本まぐろとろ、本まぐろ赤身、ずわいかに、真鯛、カンパチ、サーモン、えび、煮穴子)
あったか肉そば、チョコブラウニー、レアチーズケーキ
※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

HIGHT QUALITY PLAN

ハイクオリティープラン 16品 ¥6,000 (税込¥6,600)

おすすめメニュー

◇国産牛の低温焼成ローストビーフ レフォルソース

◇特上握り寿司 10種盛り合わせ

- ・まぐろ ・サーモン ・イカ ・ホタテ ・生海老 ・たこ
- ・あぶらがれい ・うなぎ ・カラスカレイ ・つぶ貝



ちょっと贅沢に

短いお時間、ご招待などに

冷 菜

- ・コールドミートの饗宴 ～チーズとクリスピークラッカーを添えて～
- ・炙り生ハムとスペイン風オムレツのピンチョス ～タパススタイル～
- ・紅茶鴨とネギのロースト ～ハニー・ヴァン・ルー・ジュソース～
- ・小さなタルトレット (ホタテの香草マリネ&ボイルドエッグとポテト)
- ・サーモンのカルパッチョ ジャルダン風
- ・海老のフリッタータ シトラスエッセンス
- ・白身魚のフリット ドライマト入りヴィネグレットソース
- ・イタリアンハムとタマゴのクロワッサンサンド

温 菜

- ・低温長時間調理ポーク 柚子胡椒ソース
- ・牛肉の赤ワイン煮込み ～プロヴァンスの薫り高いデグリネゾン～
- ・塩麴でマリネした真鯛と大海老のポワレ 濃厚ビスクソース
- ・芳醇なトリュフが香るチキンのオープン焼き
- ・黄金おこげの鶏白湯スープ

デザート

- ・お勧めデザート盛り合わせ
- ・果樹園の四季 フルーツ・ワンド

*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。

お食事を楽しみたい方に 会議や研修会後の打ち上げなどに

DELUXE PLAN

デラックスプラン 16品

¥5,000 (税込¥5,500)

おすすめメニュー

- ◇低温焼成自家製 ローストビーフ
ホースラデッシュソース
- ◇特上握り寿司 6種盛り合わせ
・まぐろ・サーモン・ホタテ・生海老・つぶ貝・穴子

冷菜

- ・ホタテの香草マリネとスペイン風トルティージャのデュオ
- ・コールドミートの饗宴 ～チーズとクリスピークラッカーを添えて～
- ・白身魚のフリット ドライマト入りヴィネグレットソース
- ・国産豚ロースのロティ ローズ仕立て
- ・たらこと大葉の冷製パスタ ジャポネスタイル
- ・鶏ムネ肉のヴァブール冷製仕立て スイート・オリエンタル・ソース
- ・サンドイッチバリエ (ハムチーズ&エッグ)

温菜

- ・チキンオープン焼き エルブ・ド・プロヴァンスの香り
- ・白身魚のポワレ ～ソース・アメリカン～
- ・具沢山の香港スタイル・フライドヌードル オイスター・エッセンス
- ・ポークヒレ肉のカツレツ ポモドーロ&チーズソース
- ・シェフ厳選 点心の盛り合わせ

デザート

- ・プチケーキ盛り合わせ
- ・果樹園の四季 フルーツ・ワンド

SPECIAL PLAN

スペシャルプラン 14品

¥4,000 (税込¥4,400)

おすすめメニュー

- ◇自家製 ローストビーフのサラダ仕立て
- ◇五彩握り (ごさいにぎり)
・まぐろ・サーモン・イカ・海老・穴子

冷菜

- ・もちブチ水餃子 麻辣ソース
- ・炙り生ハムと
スペイン風オムレツのピンチョス ～タパススタイル～
- ・鴨スモークと香味野菜のバルサミコクリームソース
- ・たらこと大葉の冷製パスタ ジャポネスタイル
- ・ホタテの香草マリネとボイルドエッグのダルトレット

温菜

- ・香草香るチキンのグリル ハニーマスタードソース
- ・煮込みハンバーグ デミグラスソース
- ・白身魚の塩麴マリネと彩り野菜のポワレ
ブルブランソースバジルの香り
- ・五目野菜のオイスター香るソース焼きそば
- ・サンドイッチバリエ (ハムチーズ&エッグ)

デザート

- ・プチケーキ盛り合わせ
- ・フルーツ・コンポート ～美酢のエッセンス～



*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



8000円プラン 全18品

(ドリンク、消費税・サービス料10%別途)

HOTDISH

ブリブリ海老のスイートチリ

Plump Shrimp with Sweet Chili Sauce

トマト煮込みロールキャベツ グリルチーズ添え

Tomato-Stewed Cabbage Rolls with Grilled Cheese

ヤンニョムチキン&フライドポテトのバジル風味

Basil-Flavored Yangnyeom Chicken and French Fries

3種の茶巾盛り合わせ 和風あんかけ

Three Kinds of Tea Wrap Platter with Japanese-Style Sauce

豚角煮入り中華チマキ

Chinese Chimaki with Braised Pork Knuckle

DESSERT

アフタヌーンティーのパリエーション

Afternoon Tea Variations

季節のケーキピンチョス

Seasonal Cake Pinchos

COLD DISH

握り寿司盛り合わせ (お一人様3貫)

Assorted Nigiri Sushi Platter (3 pieces per person)

アラビアータ風冷製パスタ カップ盛り

Cold Arrabbiata Pasta in a Cup

ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス

Dragon Fruit and Prosciutto Pinchos

芽キャベツとローストビーフのピンチョス

Brussels Sprouts and Roast Beef Pinchos

合鴨ロースと白ネギのピンチョス バルサミコ酢添

Duck Loin and White Onion Pinchos with Balsamic Vinegar

わっぱ散し寿司の紅ズワイガニ添え

Wappa Scattered Sushi with Red Snow Crab

スモークサーモンのカルパッチョ風サラダ

Smoked Salmon Carpaccio-Style Salad

鮮魚の船盛 (鯛の姿造り・旬のお刺身3種)

Fresh Fish Boat Platter

(Sea Bream Sashimi and 3 Types of Seasonal Sashimi)

低温調理の黒毛和牛ロースト 山葵ドレッシング

Sous-Cooked Kuroge Wagyu Beef Roast with Wasabi Dressing

熟成サラミのクロワッサンド

Aged Salami Croissant

オードブル盛り合わせ

(フルーツ4種・ナッツ3種・チーズ3種・チップ)

Assorted Hors d'oeuvres Platter

(4 Types of Fruit, 3 Types of Nuts, 3 Types of Cheese, and Chips)

6000円プラン 全17品

(ドリンク、消費税・サービス料10%別途)

COLD DISH

握り寿司盛り合わせ (お一人様3貫)

Assorted Nigiri Sushi Platter (3 pieces per person)

アラビアータ風冷製パスタ カップ盛り

Cold Arrabbiata Pasta in a Cup

ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス

Dragon Fruit and Prosciutto Pinchos

芽キャベツとローストビーフのピンチョス

Brussels Sprouts and Roast Beef Pinchos

合鴨ロースと白ネギのピンチョス バルサミコ酢添

Duck Loin and White Onion Pinchos with Balsamic Vinegar

ラウンドライスのバリエーション

Round Rice Variations

中華春巻きの盛り合わせ

Assorted Chinese spring rolls

スモークサーモンのカルパッチョ風サラダ

Smoked Salmon Carpaccio-Style Salad

ローストビーフの盛り合わせ 山葵ドレッシング

Roast beef platter with wasabi dressing

熟成サラミのクロワッサンド

Aged Salami Croissant

オードブル盛り合わせ

(フルーツ4種・ナッツ3種・チーズ3種・チップ)

Assorted Hors d'oeuvres Platter

(4 Types of Fruit, 3 Types of Nuts, 3 Types of Cheese, and Chips)



DESSERT

アフタヌーンティーのバリエーション

Afternoon Tea Variations

季節のケーキピンチョス

Seasonal Cake Pinchos

HOT DISH

プリプリ海老のスイートチリ

Plump Shrimp with Sweet Chili Sauce

トマト煮込みロールキャベツ グリルチーズ添え

Tomato-Stewed Cabbage Rolls with Grilled Cheese

ヤンニョムチキン&フライドポテトのバジル風味

Basil-Flavored Yangnyeom Chicken and French Fries

海鮮 海老ピラフ

Seafood Shrimp Pilaf



5000円プラン 全14品

(ドリンク、消費税・サービス料10%別途)

COLD DISH

握り寿司盛り合わせ (お一人様3貫)

Assorted Nigiri Sushi Platter (3 pieces per person)

アラビアータ風冷製パスタ カップ盛り

Cold Arrabbiata Pasta in a Cup

ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス

Dragon Fruit and Prosciutto Pinchos

芽キャベツとローストビーフのピンチョス

Brussels Sprouts and Roast Beef Pinchos

合鴨ロースのカルパッチョ風サラダ

Duck loin carpaccio salad

ローストビーフの盛り合わせ 山葵ドレッシング

Roast beef platter with wasabi dressing

熟成サラミのクロワッサンド

Aged Salami Croissant

オードブル盛り合わせ

(フルーツ4種・ナッツ3種・チーズ3種・チップ)

Assorted Hors d'oeuvres Platter

(4 Types of Fruit, 3 Types of Nuts, 3 Types of Cheese, and Chips)

DESSERT

アフタヌーンティーのバリエーション

Afternoon Tea Variations

季節のケーキピンチョス

HOT DISH

プリプリ海老のスイートチリ

Plump Shrimp with Sweet Chili Sauce

トマト煮込みロールキャベツ グリルチーズ添え

Tomato-Stewed Cabbage Rolls with Grilled Cheese

ヤンニョムチキン&フライドポテトのバジル風味

Basil-Flavored Yangnyeom Chicken and French Fries

ゴロゴロ豚バラチャーハン

Chunky pork belly fried rice

4000円プラン 全13品

(ドリンク、消費税・サービス料10%別途)

COLD DISH

アラビアータ風冷製パスタ カップ盛り

Cold Arrabbiata Pasta in a Cup

ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス

Dragon Fruit and Prosciutto Pinchos

ピクルスとプチトマトのピンチョス

Pickles and cherry tomato pinchos

合鴨ロースのカルパッチョ風サラダ

Duck loin carpaccio salad

ローストポークの盛り合わせ 山葵ドレッシング

Roast pork platter with wasabi dressing

熟成サラミのクロワッサンド

Aged Salami Croissant

オードブル盛り合わせ

(フルーツ4種・ナッツ3種・チーズ3種・チップ)

Assorted Hors d'oeuvres Platter

(4 Types of Fruit, 3 Types of Nuts, 3 Types of Cheese, and Chips)

DESSERT

アフタヌーンティーのバリエーション

Afternoon Tea Variations

季節のケーキピンチョス

Seasonal Cake Pinchos

HOTDISH

プリプリ海老のスイートチリ

Plump Shrimp with Sweet Chili Sauce

トマト煮込みロールキャベツ グリルチーズ添え

Tomato-Stewed Cabbage Rolls with Grilled Cheese

ヤンニョムチキン&フライドポテトのバジル風味

Basil-Flavored Yangnyeom Chicken and French Fries

ゴロゴロ豚バラチャーハン

Chunky pork belly fried rice



- ・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。
- ・ベジタリアン対応やお客様のご要望に合わせてお料理をご用意することも可能です。
- ・各プランのご注文は総額10万円(消費税・サービス料別)より承ります。
- ・パーティーのお申し込みはご利用1週間前まで / 人数の変更は3日前までにご連絡願います。
- ・予約が埋まり次第、お申込みの受け付けを終了とさせていただきますので、予めご了承ください。



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



¥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

※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。

PARTY MENU 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 —

パーティープラン

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CHED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アのバジル和え
- 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CHED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)

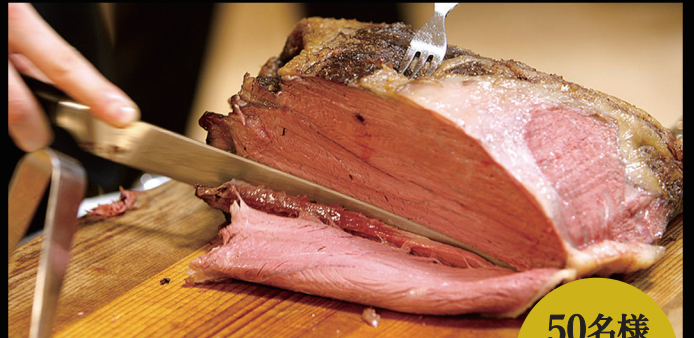
- LIVE：世界三大生ハム
ハモンセラノのカービング
- ベジタブルクリュディテとディップ
バーニャカウダソース
- 鮮魚のカルパッチョ 季節野菜と共に
- 海老のポシェ オランダーズソース
- スパニッシュオムレツ
ソーセージと季節の野菜
- 阿波尾鶏のタタキ
- 黒毛和牛のローストビーフ
バルサミコソース
- 特選握り盛り合わせ
- デニッシュサンド
- フルーツアソートメント
- スイーツビュッフェ
- ～温かい料理～
- サーロインステーキ 赤ワインソース
- スティッキーポーク
- 骨付きポークフランクと野菜
たっぷりチーズソース
- スズキのオープンソテー
ブルーブランドソース
-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

本日のプチィガトー

【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

本日のプチィガトー

【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

お1人様 **9,000円** 全**15種類**

*このコースは、30食以上のオーダーとなります

(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

バラエティ豊かなお料理を愉しめる計八品

奏

かなで

六、五〇〇
(消費税・サービス料別)

- ❖ 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

和洋折衷を愉しめる計七品

葵

あおい

五、〇〇〇
(消費税・サービス料別)

- ❖ 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
- ❖ ポルチーニ茸のポローニャ風パスタ
- ❖ 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
