

ホテル新大阪

春の宴会

2021年3月 ▶ 5月末



A コース

お1人様 **¥ 3,000** (税込)

- ◆ 烏賊リングとフレッシュ野菜のサラダ
- ◆ サーモンのカルパッチョ フレンチマスタードソース
- ◆ コールミート三種
- ◆ 玉子マヨネーズのバゲット
- ◆ チキンの唐揚げ
- ◆ 本日のパイ包み焼きとローストポーク 自家製トマトソース
- ◆ お蕎麦
- ◆ フルーツ盛り合せ

全8品



B コース

お1人様 **¥ 4,000** (税込)

- ◆ 小海老、ツナ、フレッシュ野菜のサラダ
- ◆ 鮎の和風カルパッチョ バルサミコ醤油ソース
- ◆ コールミート三種とチーズ
- ◆ オニオンスープ
- ◆ モッツアレラチーズとトマトのバゲット
- ◆ 蟹クリームコロッケとチキンの唐揚げ
- ◆ ローストビーフ、オニオンフライ添え 赤ワインソース
- ◆ お蕎麦
- ◆ フルーツ盛り合せ

全9品



C コース

お1人様 **¥ 5,000** (税込)

- ◆ ハワイアン風 鯉のポキサラダ
- ◆ 本日のカルパッチョ二種
- ◆ コールミート三種とチーズ
- ◆ カナッパ二種 (チーズトマト・きのこバター)
- ◆ ミネストローネスープ
- ◆ 小海老のガーリックシュリンプ
- ◆ 豚ロースとパインの甘酢炒め
- ◆ ローストビーフとチキンのグリル 特製バーベキューソース
- ◆ ピラフ
- ◆ フルーツ盛り合せ

全10品

※お料理は最大120分迄のコースとなり、ご延長は別途料金がかかります。仕入れの状況により一部メニューを変更する場合がございますので予めご了承下さい。

スタンダード 飲み放題

120分 **¥ 1,500** (税込)

※90分コースは¥1,200(税込)

- ◆ 瓶ビール
- ◆ 焼酎(芋・麦)
- ◆ 鏡月
- ◆ 日本酒
- ◆ ウイスキー
- ◆ ソフトドリンク2種(ウーロン茶・オレンジ)



テラックス 飲み放題

120分 **¥ 2,000** (税込)

※90分コースは¥1,700(税込)

スタンダードドリンクに加えて

- ◆ カシス
- ◆ 梅酒
- ◆ ワイン(赤・白)
- ◆ ソフトドリンク4種 (ウーロン茶・オレンジ・コーラ・ジンジャーエール)

◎6名様～
◎3日前までに予約
◎お料理の個別盛OK



感染症対策のご案内

(お客様へお願い)

- 館内及び会場への入退出の際に手指の消毒にご協力下さい。
- 食事中を除き、可能な範囲でのマスク着用をお願い致します。
- 体調の優れないお客様は申し訳ございませんがご利用をお控えください。



アルコール消毒液の設置



マスク着用を
実施しています



換気を
おこなっています



消毒を
おこなっています



座席間隔を空けた
配席

ご予約・お問合せはこちら

☎ 06-6322-8800

📍 ホテル新大阪

〒533-0033

大阪市東淀川区東中島1丁目20-33

新大阪駅東口より徒歩1分

