

# 冬のご宴会

12月 ▶ 2022 2月末



6名様～ 要予約 (3日前迄) お料理 個別盛り可

## A

お1人様 **¥3,000** (税込)

- ◆モッツアレラチーズとチップベーコンのサラダ
- ◆サーモンのカルパッチョ
- ◆シナモン蜂蜜バターのパゲット
- ◆生ハム、チーズ
- ◆チキンの唐揚げ
- ◆かにクリームコロッケ
- ◆豚ロースのグリル
- ◆ポテトフライ添え
- ◆ジンジャーソース
- ◆おまかせ めん料理
- ◆フルーツ



全 9品

## B

お1人様 **¥4,000** (税込)

- ◆烏賊リングとツナ
- ◆フレッシュ野菜のサラダ
- ◆サーモンのカルパッチョ
- ◆ポテトサラダのパゲット
- ◆生ハム、ソフトサラミ、合鴨スモーク
- ◆チキンの唐揚げ
- ◆串かつ2種盛り
- ◆本日のお魚、きのこのホイル焼き
- ◆牛ロース肉のグリル、野菜添え
- ◆ポルチーニ茸風味ソース
- ◆おまかせ 麺料理
- ◆フルーツ



全 10品

## C

お1人様 **¥5,000** (税込)

- ◆前菜
- ◆本日のお魚2種 カルパッチョ
- ◆モッツアレラチーズとトマトのパゲット
- ◆生ハム、ソフトサラミ、合鴨スモーク
- ◆串かつ3種
- ◆カジキマグロの香草焼き
- ◆ラトウイユ添え バルサミソース
- ◆ローストビーフ、国産もち豚のグリル盛り合わせ
- ◆ガーリックピラフ
- ◆玉子スープ
- ◆フルーツ



全 10品

NEW

## D

お1人様 **¥6,000** (税込)

- ◆前菜
- ◆本日のお魚2種 カルパッチョ
- ◆シナモン蜂蜜バターのパゲット
- ◆生ハム、ソフトサラミ、合鴨スモーク
- ◆蟹爪フライと串揚げ2種
- ◆鱈ときのこのホイル焼き
- ◆国産牛ロースのグリル、野菜添え
- ◆ポルチーニ茸風味のソース
- ◆海鮮ちらし寿司
- ◆あたたかいお蕎麦
- ◆フルーツ



全 10品

※お料理は最大120分迄のコースです。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。

### 飲み放題

## スタンダード

120分 **¥1,500** (税込)  
※90分は¥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)



### 飲み放題

## デラックス

120分 **¥2,000** (税込)  
※90分は¥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)



### ご宴会における感染症への取り組み

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
-------------	-------------------	-----------------	-----------------	----------------

- (お客様へ)
- 館内及び会場への入退場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。

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

