

2025
11.17_{mon}
▼
2026
1.31_{sat}

6,000円

卓盛り
全10品

or **ビュッフェ
全13品**

※入荷の状況により
内容が変更となる場合がございます。

冷製料理

- マグロのカルパッチョ風サラダ仕立て
- 3種類のイタリアンソーセージスライスとの盛り合わせ ドライプルーン添え
- ローストポーク 赤キャベツのシュークルート添え 和風ホースラディッシュのソース

溫製料理

- サケのちゃんちゃん焼き 風みそ焼き
- チキンステーキ トマトガーリックソース
- 三元豚のフリカッセ マスタード風味
- 牛肉ソテー 赤ワインソース

- メの大阪名物かすうどん
- カットケーキ
- ヨーヒー

7,000円

卓盛り
全11品

or **ビュッフェ
全14品**

※入荷の状況により
内容が変更となる場合がございます。

冷製料理

- ごま豆腐のかに添え 酢味噌
- ディール風味のサーモンマリネ
- モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ ハモンセラーノ生ハム添え
- トンカツサンド

溫製料理

- 甘鯛のパセリバター風味 トマトソース
- シーフードのグラチネ オランダーズソース
- 三元豚バラ肉のコンフィー ハニーマスタードソース
- 牛肉のソテー 赤ワインソース

- メの大阪名物かすうどん
- カットケーキ
- ヨーヒー

8,500円

飲み物別

※入荷の状況により
内容が変更となる場合がございます。

- 和洋前菜5種盛り合わせ
- 『ブリのお造り』又は『ブリのカルパッチョ』(どちらかお選びください)
- 『海老の天麩羅』又は『豚と海老の串揚げ』(どちらかお選びください)
- 真フグのミニてっちり鍋
- 牛肉フィレのグリル 季節の温野菜添え
『湯浅醤油 ワサビ添え』又は『マデラワインソース』(どちらかお選びください)
- 御飯と汁物
- 本日のケーキとフルーツの盛り合わせ
- コーヒー

ビュッフェご希望のお客様はメニュー等ご相談ください※6・7千円プラン

追加メニュー

フリードリンク
プラン
(2時間)

(お一人様)

+2,000円

- ・ビール(中瓶) ・焼酎
- ・ウィスキー(ハイボールも可) ・ワイン(赤・白)
- ・ソフトドリンク(ウーロン茶/ジュース)

(お一人様)

+2,500円

左記のドリンクに加え

- ・日本酒 ・酎ハイ(レモン・ライム)

※コース料金には含まれません。 ※全員でのご注文とさせていただきます。

ご予約について

- ・ご予約は7日前まで
- ・卓盛は5名様、buffetは20名様より承ります
- ・基本ご利用時間は2時間まで
延長をご希望の際は30分につき1名様500円にて

ご予約・お問い合わせは、大阪キャッスルホテル 予約係まで



大阪キャッスルホテル

TEL.06-6942-2401 (代表)

〒540-0032 大阪府中央区天満橋京町1-1

■ FAX 06-6946-9043 ■ E-mail/enkai@osaka-castle.co.jp

■ URL <http://www.osaka-castle.co.jp>

