

# 歓送迎会 プラン

3.1  
sun  
▼  
5.31  
sun

一皿一皿に想いを込めたお料理で新たなスタートを彩る

## Aプラン

6,000円

サービス料・消費税込み  
飲み物別

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

赤魚のエスカベッシュ

カスラー・ハム  
マンゴフルーツとフレッシュ野菜

蒸し鶏とチリコンカンのサラダ

### 温製料理

鯖のオープン焼き  
粒マスタードのトマトソース

エビのカザイク揚げ  
2色のソース

チキンのソテー  
黒コショウのスパイシーなソース

牛肉ソテー 和風みぞれソース

メの冷製 茶そば

本日のカットケーキ

コーヒー

## Bプラン

7,000円

サービス料・消費税込み  
飲み物別

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

鯖の昆布メ  
春のハーブ香るドレッシング  
トリュフ入りガランティーヌ  
ドライフルーツ添え

ローストポーク 春野菜添え  
オニオンガーリックソース

ミニ海老カツバーガー

### 温製料理

鯖のオープン焼き  
粒マスタードのトマトソース

チキンのソテー  
黒コショウのスパイシーなソース

三元豚ポークのソテー  
ゴルゴンゾーラのソース

牛肉ソテー 和風みぞれソース

メの茶そば  
温製or冷製(お選びください)

本日のカットケーキ2種or  
ミニおはぎ2種(お選びください)

コーヒー

## Cプラン

8,500円

サービス料・消費税込み  
飲み物別

和洋折衷コース

※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

鯖の炙り ゆず風味のポン酢(和風)  
or  
鯖のマリネ  
さわやかなレモンの香り(洋風)  
(どちらかお選びください)

エビとサヨリの天ぷら 抹茶塩

鯛と海老の重ね蒸し ゆず銀餡掛け(和風)  
or  
鯛と海老のグラチネ  
トマトとジェノベーゼソース(洋風)  
(どちらかお選びください)

牛肉フィレのカットステーキ  
大根おろしのみぞれ餡 季節の野菜添え(和風)  
or  
ポルトワインソース 季節の野菜添え(洋風)  
(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

### 追加メニュー

フリードリンク  
プラン  
(2時間)

+2,000円 (お一人様)

・ビール(中瓶)・焼酎・ウイスキー(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)

+2,500円 (お一人様)

上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10日前まで
- ・卓盛は8名様、ビュッフェは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分につきお1人様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 大阪市中央区天満橋京町1-1

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

■URL <http://www.osaka-castle.co.jp>

