

アートホテル大阪ベイタワー
AUTUMN
PARTY PLAN

— 秋の宴会プラン —

2024.9/1(日)~11/30(土)



A PLAN

¥9,000

料理スタイル
【ビュッフェ・卓盛】

B PLAN

¥12,000

料理スタイル
【ビュッフェ・卓盛・コース】

C PLAN

¥15,000

料理スタイル
【ビュッフェ・卓盛・コース】



A・B・Cプラン フリードリンク

ビール/ワイン/ウイスキー
ノンアルコールビール
焼酎(麦・芋) or ノンアルコールカクテル
ウーロン茶/オレンジジュース
ジンジャーエール/コーラ

内容

お料理、フリードリンク、会場費、基本備品料、音響照明料

ご利用時間 2時間

※卓盛・コース料理は10名様より、ビュッフェ料理は30名様より承ります。

プラン特典

30名様以上のご利用で

乾杯用スパークリングワイン **or** スカイビュッフェ51ペアランチ券1組

アートホテル大阪ベイタワー

〒552-0007 大阪府大阪市港区弁天1-2-1

JR大阪環状線・大阪メトロ中央線「弁天町駅」直結

ご予約・お問い合わせ: 06-6573-3131(宴会予約係 9:00~18:00)

www.osaka-baytower.com

アートホテル大阪ベイタワー



ART HOTEL

OSAKA BAY TOWER

A PLAN ¥9,000

【卓盛料理】
全11品

スモークサーモンとサワークリームムース
鶏モモと舞茸の茶碗蒸し
白身魚のムースと山芋グラタン グリエールチーズの香り
生ハムとかぼちゃのロースト イチジクのコンポート添え
白身魚のムニエル 柚子風味の焦がしバターソース
牛肩ロースのソテーと根野菜のペペロンチーノ風
海老と鮭の海鮮ちらし寿司 いくら添え
デザート
他

【ビュッフェ料理】
全17品

ノルウェーサーモンとかぶの柚子マリネ 和風だしジュレソース
鰻のバルサミコ蒲焼と焼茄子のおひたし 香味野菜を添えて
生ハムとイチジクのサラダ ミモザ風
炙りしめ鯖のちらし寿司
トリュフ香る アッシエパルマンティエ
白身魚のムニエル 柚子風味の焦がしバターソース
鶏モモのグリル ジャンボマッシュルームのロースト
牛肩ロースのソテーと根野菜のペペロンチーノ風
デザート
他

B PLAN ¥12,000

【卓盛料理】
全11品

合鴨のハムと焼茄子のバルサミコマリネ
栗とかぼちゃのフランときのこスープ
トリュフの香り
ツブ貝ときのこのオープン焼き 香草バター風味
ハモンセラーノとかぼちゃのロースト
イチジクのコンポート添え
ノルウェーサーモンのボワレ
白味噌風味のオランダーズソース
牛サーロインのロースト
黒ニンニクソースとマコモ茸を添えて
松茸の炊き込みご飯
デザート
他

【ビュッフェ料理】
全18品

スモークサーモンとサワークリームのムース ラスク添え
鰻のバルサミコ蒲焼と焼茄子のおひたし 香味野菜を添えて
プロシュートとイチジクのサラダ ミモザ風
牛サーロインのロースト ザクロとバルサミコソース
合鴨と栗の茶碗蒸し
ズワイ蟹とインカの目覚めのドフィノワ風 グリエールチーズの香り
ノルウェーサーモンのサルティンボッカ ポモドーソース
鶏モモときのこのデイクセルオープン焼き
豚肩ロースとブルーのフリカッセ
牛サーロインと海老芋のロースト シェリービネガーソース
鮭の味噌焼きの炊き込みご飯 いくら添え
デザート
他

【コース料理】
全9品

オマールコンソメゼリーとバターナッツのムース
キャビア添え
ノルウェーサーモンのミ・キュイと
千枚漬けと春菊のラビゴットソース
合鴨炭焼き 秋野菜のミネストローネ
白身魚ソテー トリュフ香るきのこの
ヴィエノワーズ ロメスコソース
お口直しのシャーベット
牛サーロインのボワレ
イチジクのコンポートと赤ワインソース
パン
ホテルパティシエ特製デザート
コーヒー

C PLAN ¥15,000

【卓盛料理】
全11品

金目鯛と千枚漬けのミルフィーユ
牛サーロインのロースト 雲丹とキャビアを添えて
フォアグラのフランと
黒トリュフの赤ワインソース
鮑のフリカッセ
トランペット茸とシャンパンソース
ズワイ蟹と帆立貝柱のタルタル アンディーブのサラダ
真鯛と豚ホホのベーコン包み アメリカンソース
国産牛サーロインのソテー
シェリービネガーソース マコモ茸を添え
デザート
他

【ビュッフェ料理】
全18品

金目鯛のマリネと千枚漬け いくらと和風ジュレソース
牛サーロインのロースト 雲丹とキャビアを添えて
黒毛和牛の生ハムとブドウのマリネ バルサミコクリーム
神戸ポークのロースカツサンド
フォアグラのソテーと栗とかぼちゃのフラン 黒トリュフソース
帆立貝柱の殻焼き テルミドール風
真鯛の岩塩包み焼き いくらとブルブランソース
オマール海老とイトヨリ鯛のナージュール仕立て 白味噌風味
鶏モモのグリル きのことジャンボマッシュルームのロースト
国産牛サーロインの鉄板焼 オイスターソースとマコモ茸添え
松茸の炊き込みご飯
デザート
他

【コース料理】
全9品

フォアグラと洋梨のブリュレ
ノルウェーサーモンのミ・キュイと
赤海老のテリース 春菊のラビゴットソース
八幡平マッシュルームと玉葱のスープ
パイ包み焼き
舌平目と栗のムース ベルモット酒蒸し
サフランソース
お口直しのシャーベット
国産牛サーロインのグリル
秋野菜と黒トリュフの赤ワインソース
パン
ホテルパティシエ特製デザート
コーヒー

※料金はサービス料(10%)及び税金を含みます。※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※写真はイメージです。※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。



詳しくはこちら

アートホテル大阪ベイタワー

BANQUET OPTION MENU

— 宴会オプションメニュー —



ICE CARVING

パーティーやご宴会の席に、ひととき華やぎを添える氷の彫刻 (ICE CARVING)。ロゴや周年記念文字、企業キャラクターなどのオブジェをお作りいたします。2020年氷彫刻世界大会において団体部門3位入賞に輝き、多数の大会で入賞経験を持つ、アートホテル大阪ベイタワー 総料理長 島田佳明が、心を込めて、世界でたったひとつの氷彫刻を創作。心に残る演出プランのひとつとして、ぜひご利用ください。

しまだ よしあき
総料理長 島田 佳明

日本氷彫美術協会理事・全日本司厨士協会
関西地方本部理事

氷彫刻世界大会入賞7回 国内大会入賞
「食の博覧会料理コンクール」等入賞多数



ART HOTEL

OSAKA BAY TOWER

LIVE KITCHEN

シェフが目の前で料理を作り上げるライブキッチン。
出来立てのおいしさをその場でお召し上がり
いただけます。和食や洋食、屋台でおなじみの
料理までご用意しております。

ライブキッチン(屋台) 30食より

- 2,500円～ ローストビーフ、鉄板焼ステーキ
- 2,000円～ にぎり寿司、天麩羅、串カツ
- 1,500円～ お好み焼き、いか焼き、焼きそば
- 1,000円～ そば、うどん



FLOWER

歓送迎会やお祝いのご宴会などの
花束を贈るシーンにぜひいかがでしょうか。
3,300円からご予算に応じて
手配いたしますので、ご相談ください。

ICE CRAVING

記念パーティーやイベントなど華やかなご宴会にいかがでしょうか。
ご予算・ご要望に応じてお作りいたします。

※写真は作品一例です。※挿花は別料金です。
※サイズや料金は目安です。詳しくはご相談ください。



鳳凰

[サイズ] H200cm×W200cm
[料金] 100,000円

白鳥

[サイズ] H100cm×W200cm
[料金] 70,000円

企業ロゴ

[サイズ] H100cm×W100cm
[料金] 30,000円

金魚

[サイズ] H80cm×W100cm
[料金] 20,000円

※料金はサービス料(10%)及び税金を含みます。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※写真はイメージです。
※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。 ※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

アートホテル大阪ベイタワー

〒552-0007 大阪府大阪市港区弁天1-2-1

JR大阪環状線・大阪メトロ中央線「弁天町駅」直結

ご予約・お問い合わせ: 06-6573-3131(宴会予約係 9:00~18:00)

www.osaka-baytower.com

アートホテル大阪ベイタワー



ART HOTEL

OSAKA BAY TOWER