

アートホテル大阪ベイタワー

2024  
12/1(日)

2025  
2/28(金)

# WINTER PARTY PLAN

— 冬の宴会プラン —



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】

**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1点 60名様以上のご利用でさらにもう1点

乾杯用スパークリングワイン **or** SKY BUFFET51ペアランチ券1組 **or**  
空庭温泉ペア入館券1組 **or** プロジェクター・スクリーン (パーティー会場内)



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



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

生ハムとドライフルーツのカッサータ  
 鱈の炙り ポン酢ジュレ 柚子胡椒風味  
 蟹とカリフラワーのロワイヤル みぞれあんかけ  
 タコと玉子のココットオープン焼き レモンバターソース  
 ベーコンと冬野菜のローストサラダ パーニャカウダーソース  
 白身魚とムール貝のブイヤベース仕立て ルイユソース添え  
 牛肩ロースのすき焼き風  
 デザート  
 他

## 【ビュッフェ料理】

全17品

スモークサーモントラウトとドライフルーツのカッサータ  
 鱈の炙り ポン酢ジュレ 柚子胡椒風味  
 蟹と冬野菜の冷製オムレツ  
 生ハムとモッツアレラチーズのミカンサラダ  
 クラブハウスサンドウィッチ  
 海鮮ちらし寿司  
 明太とろろそば  
 海老とカリフラワーのロワイヤル みぞれあんかけ  
 デザート  
 他

## B PLAN ¥12,000

## 【卓盛料理】

全11品

マグロの炙りと胡麻豆腐 豆鼓ソース  
 合鴨の低温調理とポワローのビネグレットマリネ  
 アワビとずわい蟹のロワイヤル みぞれあんかけ  
 白子のムニエルと大根のコンソメ煮 バルサミソース  
 ハモンセラノとモッツアレラチーズのサラダ仕立て  
 甘鯛と赤海老のムース ドライマトとチョリソーのソース  
 牛サーロインのステーキ おろし野菜の和風ソース  
 デザート  
 他

## 【ビュッフェ料理】

全17品

ハモンセラノとドライフルーツのカッサータ  
 マグロの軽い炙り 薬味と荳わさび  
 オマール海老のコンソメジュレとセロリラブのムース  
 ローストビーフ ライスサラダ添え  
 豚ロースカツサンド デミグラスソース  
 握り寿司と稲荷寿司の盛り合わせ  
 海老天と明太とろろそば  
 海老とマッシュルームのアヒージョ  
 オニオンキャラメリゼのソーセージパイ  
 ポルチーニ茸のシーフードグラタン  
 白子のムニエルと大根のコンソメ煮 バルサミソース  
 デザート  
 他

## 【コース料理】

全9品

蟹のプディング トマトのクリスタルゼリー イクラ添え  
 マグロのセサミ焼きと甘海老のフロマージュテッド  
 金柑ソース  
 クラムチャウダーのパイ包み焼き  
 白身魚のソテーと真鯛白子の海老風味パン粉焼き  
 白ワインソース  
 お口直しのソルベ  
 牛サーロインのグリル 冬野菜のロースト  
 カフェドパリバター添え  
 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

ローストビーフ 西洋わさびソース  
 マグロと帆立貝柱のスモーク ウニのサバイオンソース  
 アワビのパイ包み焼き シャンパンソース イクラ添え  
 フォアグラのムニエルと大根のコンソメ煮 赤ワインソース  
 ハモンセラノとモッツアレラチーズのフルーツサラダ  
 オマール海老とアンコウのブイヤベース仕立て  
 ルイユソース添え  
 国産牛サーロインのステーキ おろし野菜の和風ソース  
 デザート  
 他

## 【ビュッフェ料理】

全18品

オマール海老のコンソメジュレとセロリラブのムース キャビア添え  
 マグロと帆立貝柱の軽いスモーク リンゴとフスイユのサラダ  
 フォアグラと洋梨のブリュレ  
 合鴨の低温ロースト 金柑のコンポート添え  
 ローストビーフ 西洋わさびソース  
 テリースとチーズの盛り合わせ  
 白イカとキャビアのカッペリーニ  
 握り寿司  
 ウニとあん肝のロワイヤル 柚子風味  
 帆立貝柱の殻焼き トリュフバターソース  
 オマール海老とアンコウのブイヤベース仕立て ルイユソース添え  
 デザート  
 他

## 【コース料理】

全9品

オマール海老のコンソメジュレと  
 セロリラブのムース キャビア添え  
 ずわい蟹と帆立貝柱テリーヌ&寒鱈のタルタル仕立て  
 ポルチーニ茸のクラムチャウダー パイ包み焼き  
 アンコウのブランドド ウニとハーブ添え  
 ドライマトソース  
 お口直しのソルベ  
 国産牛サーロインのソテー フォアグラと  
 リンゴプティタルト添え カルパドスのソース  
 パン  
 ホテルパティシエ特製デザート  
 コーヒー

※料理はサービス料(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