

アートホテル大阪ベイタワー

SPRING PARTY PLAN

— 春の宴会プラン —

2025.3/1(土) - 5/31(土)



A PLAN
¥9,500

料理スタイル
【ビュッフェ・卓盛】

B PLAN
¥12,500

料理スタイル
【ビュッフェ・卓盛・コース】

C PLAN
¥15,500

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

A・B・Cプラン フリードリンク



ビール/ワイン/
ウイスキー/
焼酎(麦・芋)/
ノンアルコールビール/
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 ¥9,500

【卓盛料理】

全11品

スモークサーモントラウトとクリームチーズのリエット
 鰹の炙り 桜の花のジュレソース
 アサリのロワイヤル あおさ海苔のソース
 ロールキャベツと桜海老のクリームグラタン
 ツナとベーコンのニース風サラダ
 白身魚のソテー 春キャベツとドライマトのソース
 春野菜のビーフシチュー トースト添え
 しらすと梅わかめのあわせご飯
 デザート
 他

【ビュッフェ料理】

全17品

生ハムとえんどう豆のパバロア
 鰹の炙り トンナートソース
 ベーコンとじゃがいものニース風サラダ
 照り焼きチキンと春キャベツのサンドウィッチ
 筍と海老の海鮮ちらし寿司
 白身魚とムール貝のアクアパッツァ
 鶏モモのコンフィー 木の芽パン粉焼き
 牛肩ロースと新玉ねぎのハッシュドビーフ ライス添え
 デザート
 他

B PLAN ¥12,500

【卓盛料理】

全11品

生ハムと新玉ねぎのブランマンジュ
 キハダマグロのセサミ焼き
 食べるオリーブオイル添え
 ハマグリの茶碗蒸し あおさ海苔ソース
 牛タンとマッシュポテトのアッシュパルマンティエ
 スモークサーモントラウトのニース風サラダ
 白身魚とムール貝のアクアパッツァ
 牛サーロインのステーキ
 おろし野菜の和風ソース
 筍と穴子の海鮮ちらし寿司
 海老天と山菜蕎麦
 デザート
 コーヒー

【ビュッフェ料理】

全17品

生ハムと新玉ねぎのブランマンジュ
 キハダマグロのグリル 食べるオリーブオイル添え
 国産牛モモのローストビーフ 赤紫蘇のジュレソース
 握り寿司2種と稲荷寿司の盛り合わせ
 ホタルイカのロワイヤル あおさ海苔のソース
 桜海老とじゃがいものドフィノワ風グラタン
 新玉ねぎのキャラメリゼ ソーセージパイ
 白身魚とほうれん草のオランダーズ焼き
 チキン南蛮 アボカドのタルタルソース
 豚肩ロースのハニーマスタード焼き キャラウェイの香り
 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

【コース料理】

全9品

新玉ねぎとハマグリブランマンジュ
 鱈のコンフィー
 金山寺味噌のバーニャカウダーソース
 春野菜とアサリのミネストローネスープ
 白身魚のソテー 木の芽パン粉バター焼き
 ブールブランソース
 お口直しのソルベ
 牛サーロインのソテー
 桜海老とじゃがいものミルフィーユグラタン
 桜の花とフォンデュソース
 パン
 ホテルパティシエ特製デザート
 コーヒー

C PLAN ¥15,500

【卓盛料理】

全11品

サザエのつば焼き 海老バターソース
 合鴨の低温ロースト
 はっさくとカシューナッツのソース
 アワビのロワイヤル 肝ソース
 フォアグラのココット焼き オニオングラタン風
 フルーツマトと空心菜のサラダ 黒酢ドレッシング
 イトヨリダイとハマグリアクアパッツァ
 国産牛サーロインのステーキ 黒トリュフソース
 握り寿司
 海老天と稲庭うどん
 デザート
 コーヒー

【ビュッフェ料理】

全18品

イトヨリダイの炙り ウドと山菜のピクルス添え
 オマール海老のコンソメジュレとホッキ貝のマリネ
 ホタルイカとクスクスのサラダ
 海老のカツレツサンド しば漬のタルタルソース
 国産牛サーロインのローストビーフ 食べるオリーブオイル添え
 フォアグラとイチゴのブリュレ
 真鯛の岩塩包み焼き ブールブランソース
 赤海老とメバルのアクアパッツァソース
 サザエのつば焼き 海老バターソース
 鶏モモの低温調理
 春キャベツとアンチョビのバーニャカウダーソース
 国産牛サーロインのステーキ 赤ワインソース
 デザート
 他

【コース料理】

全9品

ホワイトアスパラガスの
 ブランマンジュとオマールコンソメ キャビア添え
 桜鱈のミキュイ
 金山寺味噌のバーニャカウダーソース
 真鯛と筍のタルタル 木の芽のジェノベーゼ
 ハマグりと新ごぼうのクラムチャウダー パイ包み焼き
 鱈と赤海老のブレゼ ナージュ仕立て
 アイオリソース添え
 お口直しのソルベ
 国産牛サーロインのソテー
 フォアグラと新玉ねぎのタルト
 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