



懐かしい再会。青春の思い出話に花を咲かせて。

同窓会プラン

REUNION PLAN



選べる3形式

- コース形式
- ブッフエ形式
- 卓盛形式

ご利用時間 **150分**
 ご利用人数 **30名様以上**
 料金 **9,000円(税込)**

- 特典**
- ① 集合写真付き (お一人様1枚)
※開始前に撮影、終了前にお渡し
 - ② 吊看板無料サービス

FREE DRINK

- ビール ▶ ウイスキー ▶ 日本酒 ▶ 焼酎(麦・芋)
- ワイン(赤・白) ▶ オレンジジュース ▶ ウーロン茶

メニュー例

コース形式

3品の前菜盛り合わせ

- ✦ イカスミソットのクロケット
- ✦ 寒鰯のタタキと白菜のマリネ マスタード添え
- ✦ 生ハムとカマンベールチーズ
パルメザンとバルサミコクリーム添え

お刺身3品盛合せ

- ✦ 鯛・鮭・甘海老・あしらい一式

茶碗蒸し

鰯と大根の煮つけ 山椒の香り
しし唐添え

牛リブロース肉の網焼きと温野菜
山葵とポン酢添え

握り寿司

牛蒡のかき揚げ蕎麦

赤メロン

コーヒー

メニュー例

ブッフエ形式

【冷製料理】

お刺身盛り合わせ

- ✦ 鯛・鮭・ハマチ・サーモン・甘海老・あしらい一式

ミックスサンドイッチ チップポテト添え

小海老とスルメイカのカクテル

白身魚のカルピオーネ 三つ葉添え

寒鰯のたたき 白菜のマリネ添え

生ハム・モッツアレラチーズ・トマトのメリメロ

スモークサーモンと鴨スモーク オニオンスライスとレモン

【温製料理】

牛リブロース肉と豚肩ロース肉のディオ ポテトフライ添え

鶏もも肉のソテー 小松菜のしだし添え

鶏胸肉の塩麴蒸し 茗荷添え

鰯と大根の煮つけ おろし餡

牛バラ肉・水菜・豆腐の旨煮

串カツと春巻き

海老と玉葱の新丈蕎麦

握り寿司

小菓子和フルーツ

コーヒー

※全ての料理写真はイメージです。 ※仕入れ状況によりメニュー内容が予告なく変更する場合もございます。予めご了承ください。 ※食物アレルギーをお持ちの方は予めスタッフにお申し付けください。 ※メニューには特定原材料8品目とサケ、サバ、大豆のアレルゲン表示を行っております。(特定原材料8品目:卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニ、クルミ)その他、特定原材料に準ずる20品目に関しましてはスタッフまでお気軽にお問い合わせください。 ※ご希望に応じましてアレルギー——覧表のお渡しも行っております。 ※使用食材については製造元からの情報に基づいております。 ※お料理のご提供にあたっては、完全分離した施設ではないため十分な注意を払っておりますが、調理器具・機材・手等を介したアレルギー物質の二次混入を否定できません。

HOTEL KEIHAN
 KYOBASHI GRANDE
 ホテル京阪 京橋 グランデ

ご予約・お問合わせはこちら
06-4309-6088
 〒534-0024 大阪市都島区東野田町2丁目1-38



ホテル京阪 京橋
 グランデ
 京阪 京橋駅
 すぐ

こころまちつくろう
KEIHAN
 ホテル京阪

▲ WEBサイトはこちら