

歓送 迎会

パーティプラン

開催期間

3月1日(金) ▶ 5月31日(金)



全プラン共通
120分制
フリードリンク付き

皆さまの新たな出会いと旅立ちを彩る3つのプランをご用意しております。

Aプラン

7,500円(税込)

卓上盛合わせ料理またはブッフェ料理

3品の前菜盛り合わせ

*生ハムと新牛蒡の胡麻和え
*筍のペニエ 若布のマリネ添え
*鮭の炙りとフリルレタス 新玉葱のクーリー

真鯛のカルパッチョ

メバルのボワレ オレンジクリーム

鶏胸肉のガランティーニ
レーズンのアクセント

ホタルイカ・菜の花の Pasta
アラビアータ

バニラアイスクリーム

コーヒー



Bプラン

8,500円(税込)

コース / 卓上盛合わせ / ブッフェ料理 いずれか

3品の前菜盛り合わせ

*生ハムと新牛蒡の胡麻和え
*筍のペニエ 若布のマリネ添え
*鮭の炙りとフリルレタス 新玉葱のクーリー

お刺身3品盛合せ

鯛、鮪、甘海老、あしらひ一式

茶碗蒸し

鱈のボワレ 春キャベツとセロリのフリカッセ

牛リブソース肉の網焼き ステーキソース
温野菜添え

握り寿司

新牛蒡のかき揚げ蕎麦

赤メロン

コーヒー

フリー
ドリンク

ビール / ウイスキー / 焼酎(麦・芋) / ワイン
(赤・白) / 日本酒 / ソフトドリンク

Cプラン

10,000円(税込)

コース / 卓上盛合わせ / ブッフェ料理 いずれか

3品の前菜盛り合わせ

*生ハムと新牛蒡の胡麻和え
*筍のペニエ 若布のマリネ添え
*鮭の炙りとフリルレタス 新玉葱のクーリー

お刺身3品盛合せ

シマ鯖、鮪、ホタテ貝柱、あしらひ一式

茶碗蒸し

平目のムニエル アスパラのティアン添え

和牛サーロインの網焼き
山葵と温野菜添え

握り寿司

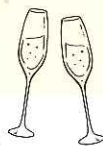
サクラエビと菜の花のかき揚げ蕎麦

赤メロン

コーヒー

特典

Cプランご注文のお客様には
スパークリングワインをご用意いたします。



※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、エビ、カニ、そば、落花生、くるみ)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食品成分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ゲン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・お問い合わせはこちら
06-4309-6088

〒534-0024 大阪市都島区東野田町2丁目1-38



▲ WEBサイトはこちら



ホテル京阪 京橋
グランデ
京阪 京橋駅
すぐ

こころまち つくる
KEIHAN
ホテル京阪