

ホテル京阪ユニバーサルタワー

ご予約は
20名様
より

PARTY PLAN 2025

歓送迎会・同窓会・謝恩会・忘年会など多彩なパーティーに。

大切な方と過ごす特別な日。

新しい出会いをお祝いしたり、会社の大切なお集まりなど

様々なシーンを旬の食材を使ったお料理と上質な空間でお楽しみください。

ブッフェスタイル 6,000円プラン

- ◆ 冷製料理4品
- ◆ 温製料理6品
- ◆ パスタorピラフ
- ◆ デザート



ブッフェスタイル 7,500円プラン

- ◆ 冷製料理5品
- ◆ 温製料理7品
- ◆ パスタorピラフ
- ◆ デザート
- ◆ フルーツ



ブッフェスタイル 9,000円プラン

- ◆ 冷製料理6品
- ◆ 温製料理7品
- ◆ ステーキカービング
- ◆ パスタorピラフ
- ◆ デザート
- ◆ フルーツ



フリースタイルプラン +2,500円

ビール、ウイスキー、焼酎、ワイン(赤・白)、オレンジジュース、ウーロン茶

※最大2時間制となります。※写真は全てイメージです。※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめお申し付けください。※価格はすべて税込です。



Table Buffet style
テーブルブッフェ
6,000円プラン

- ◆ 冷製料理4品
- ◆ 温製料理4品
- ◆ 〆料理
- ◆ デザート
- ◆ コーヒー



Table Buffet style
テーブルブッフェ
7,500円プラン

- ◆ 冷製料理5品
- ◆ 温製料理5品
- ◆ 〆料理
- ◆ デザート&フルーツ
- ◆ コーヒー



Table Buffet style
テーブルブッフェ
9,000円プラン

- ◆ 冷製料理6品
- ◆ 温製料理6品
- ◆ 〆料理
- ◆ デザート&フルーツ
- ◆ コーヒー



Course style
洋コース料理
10,000円プラン

- ◆ アミューズ ◆ 前菜 ◆ スープ ◆ 魚料理
- ◆ 肉料理 ◆ パン ◆ デザート ◆ コーヒー



Course style
和洋折衷コース料理
10,000円プラン

- ◆ 和洋八寸4種 ◆ 御造り2種 ◆ 魚料理
- ◆ 肉料理 ◆ 椀物 ◆ ご飯物 ◆ 香の物 ◆ コーヒー



Course style
洋コース料理
12,000円プラン

- ◆ アミューズ ◆ 前菜 ◆ 温前菜 ◆ スープ
- ◆ 魚料理 ◆ 肉料理 ◆ パン ◆ デザート
- ◆ プチフル ◆ コーヒー



Course style
和洋折衷コース料理
12,000円プラン

- ◆ 和洋八寸5種 ◆ 御造り2種 ◆ 温前菜
- ◆ 魚料理 ◆ 肉料理 ◆ 椀物 ◆ ご飯物
- ◆ デザート ◆ コーヒー



フリードリンクプラン +2,500円

ビール、ウイスキー、焼酎、ワイン(赤・白)、オレンジジュース、ウーロン茶

※すべ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。※メニューは特定原材料8品目と大豆、サケ、サバ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合せください。※ご希望に応じて原材料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資の二次混入を否定できません。