



セミナーハウス クロス・ウェーブ 梅田

冬のパーティーメニュー

【期間限定】2017年12月1日～2018年2月28日まで



ピュッフェA -Buffet Plan- ¥3,564 お一人様・税込

- ・クリスピーベーコンとフロマージュのバケット
- ・鮭の炙りとエビのサラダ仕立て
- ・チョリソー、ドライマトとチーズのクリスピーピッツァ
- ・海老カツサンドとミニチーズバーガー
- ・旬魚の御造り 大皿盛り
- ・ちらし寿司
- ・鯛の照り焼きと旬魚の唐揚げ
- ・チキンレッグのコンフィと冬野菜のフリット キノコソース
- ・ローストビーフ シャリアピンソース
- ・鰻蒲焼と焼きおにぎり出汁茶漬
- ・季節のフルーツ3種盛り合わせ

ピュッフェB -Buffet Plan- ¥4,644 お一人様・税込

- ・クリスピーベーコンとフロマージュのバケット
- ・鮭の炙りとエビのサラダ仕立て
- ・チョリソー、ドライマトとチーズのクリスピーピッツァ
- ・海老カツサンドとミニチーズバーガー
- ・旬魚の御造り 大皿盛り
- ・握り寿司
- ・鯛の照り焼きと旬魚の唐揚げ
- ・チキンレッグのコンフィと冬野菜のフリット キノコソース
- ・雲丹、サーモントラウトと海老のココット焼き
- ・ローストビーフ シャリアピンソース
- ・鰻蒲焼と焼きおにぎり出汁茶漬
- ・季節のフルーツ3種盛り合わせ
- ・プティケーキヴァリエ

ピュッフェC -Buffet Plan- ¥5,724 お一人様・税込

- ・クリスピーベーコンとフロマージュのバケット
- ・鮭の炙りとエビのサラダ仕立て
- ・鮑とオマールエビのミルフィユ仕立て
- ・海老カツサンドとミニチーズバーガー
- ・旬魚の姿造りと季節の酒肴色々
- ・握り寿司
- ・鯛の照り焼きと河豚の唐揚げ
- ・旬魚のポアレと海老のオープン焼き
- ・牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
- ・牛フィレ肉のロッシェニ風 ポルトソース
- ・鰻蒲焼と焼きおにぎり出汁茶漬
- ・季節のフルーツ3種盛り合わせ
- ・プティケーキヴァリエ

※御料理内容など御相談承ります。その他ご希望ございましたらお気軽にお申し付けくださいませ。

冬の会席 浪花 -Japanese Plan- お一人様 税 込 ¥3,564

- 前 菜 冬の前菜五種盛
- 造 里 旬の沖魚三種盛
- 小 鍋 茶美豚しゃぶしゃぶ
- 焼 物 鱈柚香焼 鶏の桑焼き
- 油 物 河豚の天麩羅 海老の磯部揚げ
- 御 椀 旬の沖魚の赤出汁
- 食 事 白米
- 水菓子 プチデザート

冬の会席 神山 -Japanese Plan- お一人様 税 込 ¥4,644

- 先 付 四季の豆腐
- 前 菜 冬の前菜五種盛
- 造 里 旬の沖魚三種盛り
- 焼 物 牛ロース陶板焼
- 温 物 蟹の茶碗蒸し
- 油 物 甘鯛とマコモ竹の天婦羅
- 酢 物 安肝ジュレぼん酢
- 御 椀 焼河豚のお吸い物
- 食 事 白米
- 水菓子 プチデザート

冬の会席 末広 -Japanese Plan- お一人様 税 込 ¥5,724

- 先 付 四季の豆腐
- 前 菜 冬の前菜五種盛
- 造 里 本鮭と鯛松笠
- 小 鍋 国産牛しゃぶしゃぶ
- 焼 物 鯛西京焼 海老雲丹鎧焼
- 油 物 才巻海老の天麩羅
- 蒸 物 甘鯛蒸し
- 酢 物 安肝ジュレぼん酢
- 食 事 蟹と牛時雨の箱寿司 山掛け茶そば
- 水菓子 プチデザート

飲み放題プラン -Free Drink Plan-

お一人様 税 込 ¥1,944

- ・瓶ビール
- ・焼酎(芋/麦)
- ・ワイン(赤/白)
- ・ウイスキー
- ・カクテル or 日本酒
- ・ソフトドリンク
(ウーロン茶/オレンジジュース)

※ご利用時間は120分です。

・個人様でのご予約も承っております。(要予約)
・他にも事前のご予約で追加料理など承ります。お気軽にお問い合わせください。

※ご利用は15名様より承ります。 ※会場のご利用時間は2時間までとさせていただきます。
※都合によりメニューの一部を変更する場合がございます。予めご了承くださいませ。
※写真はイメージです。

セミナーハウス クロス・ウェーブ 梅田

お問合せ:06-6312-3200