

セミナーハウス クロス・ウェブ 梅田

# 秋のパーティーメニュー

【期間限定】2018年9月1日～11月30日まで

## ビュッフェA -Buffet Plan- ¥3,564 お一人様・税込

- ・マリネサーモンといくらのサラダ仕立て ～レフォールソース～
- ・塩タンの軽い炙りと彩り野菜のマリネ ・和風前菜にぎわい盛り
- ・ベーコン、ドライトマトとモッツァレラのオープンサンド
- ・旬魚の御造り 小鉢盛り ・握り寿司
- ・鮭の西京焼きと秋の味覚の天麩羅 ・から揚げと串カツ
- ・グリルポーク&ジャーマンフランク ・牛すじとわかめうどん
- ・トロピカルフルーツのゼリー

## ビュッフェB -Buffet Plan- ¥4,644 お一人様・税込

- ・マリネサーモンといくらのサラダ仕立て ～レフォールソース～
- ・塩タンの軽い炙りと彩り野菜のマリネ ・和風前菜にぎわい盛り
- ・ベーコン、ドライトマトとモッツァレラのオープンサンド
- ・旬魚の御造り 大皿盛り ・炙り秋刀魚と旬魚の握り寿司
- ・鮭の西京焼きと秋の味覚の天麩羅 ・スパイシーチキン ～シーザーサラダ添え～
- ・牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ・ビーフと彩り野菜のロースト ～2種のソース～
- ・牛すじとわかめうどん ・トロピカルフルーツのゼリー ・プティケーキヴァリエ

## ビュッフェC -Buffet Plan- ¥5,724 お一人様・税込

- ・マリネサーモンといくらのサラダ仕立て ～レフォールソース～
- ・鴨のロースト冷製仕立て ～彩り野菜添え～ ・プロシュートとフロマージュアソート
- ・和風前菜にぎわい盛り ・ベーコン、ドライトマトとモッツァレラのオープンサンド
- ・旬魚の姿造り 海鮮色々 ・握り寿司(本鮪、海の幸色々)
- ・旬の魚介と秋の味覚のかき揚げ ・牛タンシチュー ・国産牛ステーキ ～ポルトワインソース～
- ・牛すじとわかめうどん ・トロピカルフルーツのゼリー ・プティケーキヴァリエ

### -Free Drink Plan-

## 飲み放題プラン お一人様 税込 ¥1,944

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

上記にプラス540円でカクテルもお楽しみいただけます

## 秋の会席 浪花 -Japanese Plan- お一人様 税込 ¥3,564

- |     |                 |
|-----|-----------------|
| 前 菜 | 秋の前菜五種盛り        |
| 造 里 | 旬の沖魚二種盛り        |
| 小 鍋 | 寄せ鍋             |
| 焼 物 | サーモントラウト萩焼      |
| 油 物 | 名残鱧雲丹揚げときのこの天麩羅 |
| 御 椀 | 旬の沖魚の赤出汁        |
| 食 事 | ご飯              |
| 水菓子 | プチデザート          |

## 秋の会席 神山 -Japanese Plan- お一人様 税込 ¥4,644

- |     |                  |
|-----|------------------|
| 先 付 | 四季の豆腐            |
| 前 菜 | 秋の前菜五種盛り         |
| 造 里 | 鱈と鯛の炙り           |
| 小 鍋 | 茶美豚と法蓮草のすき鍋      |
| 温 物 | 秋刀魚、海老、紋甲烏賊の吹き寄せ |
| 油 物 | 名残鱧雲丹揚げと松茸の天婦羅   |
| 酢の物 | 蓮根饅頭蟹鉋掛け         |
| 御 椀 | 松茸と鯛のお吸い物        |
| 食 事 | ご飯               |
| 水菓子 | プチデザート           |

## 秋の会席 末広 -Japanese Plan- お一人様 税込 ¥5,724

- |     |                  |
|-----|------------------|
| 先 付 | 四季の豆腐            |
| 前 菜 | 秋の前菜五種盛り         |
| 先 吸 | 甘鯛と松茸            |
| 造 里 | 本鮪と鯛の炙り          |
| 小 鍋 | 国産牛すき鍋           |
| 焼 物 | 秋刀魚、海老、紋甲烏賊の吹き寄せ |
| 油 物 | 蟹と松茸の天麩羅         |
| 酢の物 | 秋鯖錦糸巻            |
| 食 事 | 鮭の親子雑炊、香の物       |
| 水菓子 | プチデザート           |

※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。

・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・ウェブ 梅田 お問い合わせ:06-6312-3200