

セミナーハウス クロス・ウェブ 梅田

春のパーティーメニュー

【期間限定】2020年3月1日～4月27日

ビュッフェA -Buffet Plan-

¥3,630
お一人様・税込

- ・パンチェッタとオニオンのキッシュ ・海老とハーブチキンのピンチョス
- ・和風前菜小鉢盛り ・ドライマト、ツナ、モッツアレラのオープンサンド
- ・旬魚のお造り ・握り寿司3種盛り
- ・春野菜と海老の天婦羅 ・フライドチキンと野菜の串揚げ
- ・ローストビーフ 3種のソース ・山掛けそば
- ・季節のフルーツ マンゴージュレ

ビュッフェB -Buffet Plan-

¥4,730
お一人様・税込

- ・パンチェッタとオニオンのキッシュ ・海老とハーブチキンのピンチョス
- ・シャルキュトリー盛り合わせ(ポークパテ、鴨のロースト、プロシュート)
- ・和風前菜小鉢盛り ・ドライマト、ツナ、モッツアレラのオープンサンド
- ・旬魚のカルパッチョ レフォールソース ・握り寿司3種盛り
- ・桜海老のかき揚げと春の味覚の天婦羅
- ・フライドチキンと野菜の串揚げ ・牛挽肉と香味野菜のリングイネ
- ・ローストビーフ 3種のソース ・季節のフルーツ マンゴージュレ

ビュッフェC -Buffet Plan-

¥5,830
お一人様・税込

- ・パンチェッタとオニオンのキッシュ ・海老とハーブチキンのピンチョス
- ・シャルキュトリー盛り合わせ(ポークパテ、鴨のロースト、プロシュート)
- ・魚介の軽い炙りとハーブサラダ(貝柱、烏賊、サーモン)
- ・和風前菜小鉢盛り ・ドライマト、ツナ、モッツアレラのオープンサンド
- ・上握り寿司3種盛り ・桜海老のかき揚げと春の味覚の天婦羅
- ・魚介のブイヤベース ココット焼 ・牛挽肉と香味野菜のリングイネ
- ・ローストビーフ トリュフソース ・牛タンシチュー 彩野菜とマッシュポテト
- ・季節のフルーツ マンゴージュレ

-Free Drink Plan-

飲み放題プラン お一人様 税込 ¥1,980

- ・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550円(税込)でカクテルもお楽しみいただけます

春の会席 浪花 -Japanese Plan-

お一人様 税込 ¥3,630

- | | |
|-----|--------------|
| 前菜 | 前菜五種盛り |
| 造り | 三種盛り |
| 小鍋 | 茶美豚しゃぶ鍋 |
| 焼物 | 鰻蒲焼 たけのご照り焼き |
| 油物 | 海老と鱈の天婦羅 |
| 御椀 | 赤出汁 |
| 食事 | ごはん 香の物 |
| 水菓子 | プチデザート |

春の会席 神山 -Japanese Plan-

お一人様 税込 ¥4,730

- | | |
|-----|----------------|
| 先付 | 四季の豆腐 |
| 前菜 | 前菜五種盛り |
| 造り | 三種盛り |
| 小鍋 | 白魚の卵とじ鍋 |
| 焼物 | 鰻蒲焼 海老雲丹焼 |
| 油物 | 蟹天婦羅と鱈唐揚げ 山菜色々 |
| 蒸物 | 穴子 粒蕎麦蒸し |
| 御椀 | 赤出汁 |
| 食事 | ごはん 香の物 |
| 水菓子 | プチデザート |

春の会席 末広 -Japanese Plan-

お一人様 税込 ¥5,830

- | | |
|-----|----------------|
| 先付 | 四季の豆腐 |
| 前菜 | 前菜五種盛り |
| 造り | 鯛薄造り |
| 小鍋 | 国産牛すき鍋 |
| 焼物 | 甘鯛吟醸焼 |
| 油物 | 蟹天婦羅と鱈唐揚げ 山菜色々 |
| 蒸物 | 穴子 粒蕎麦蒸し |
| 御椀 | 茶そば |
| 食事 | 蛸めし |
| 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