

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】2019年3月1日～5月31日まで

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

- ・甘海老とグリルチキン、春野菜のジェノパソース
- ・ビーフとマッシュルームのキッシュ
- ・生ハムと春野菜、チーズの彩りサラダ
- ・和風にぎわい盛り ・炙り鯖のカルパッチョ
- ・握り寿司3種盛り ・有頭海老と春の味覚天麩羅
- ・唐揚と豚串カツ ・グリルビーフとスパイシーチキン
- ・ミニ冷麺 ・プリンアラモード

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

- ・甘海老とグリルチキン、春野菜のジェノパソース
- ・ビーフとマッシュルームのキッシュ
- ・生ハムと春野菜、チーズの彩りサラダ ・和風にぎわい盛り
- ・旬魚の御造り 大皿盛り ・握り寿司4種盛り
- ・有頭海老と春の味覚天麩羅 ・唐揚と豚串カツ
- ・牛タンシチューココット焼き ・グリルビーフとスパイシーチキン
- ・ミニ冷麺 ・プリンアラモード ・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

- ・オマール海老と鮑、春野菜のアンサンブル ・ビーフとマッシュルームのキッシュ
- ・和風にぎわい盛り ・旬魚の姿造りとあしらひ
- ・握り寿司(本鮪、ボタン海老、海の幸色々) ・関西地野菜を使ったサラダ
- ・旬の魚介の変わり揚げと春の味覚天麩羅
- ・サーモンムニエルと車海老のオープン焼き ・牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
- ・牛フィレ肉のロースト ボルトソース ・鴨南蛮そば
- ・プリンアラモード ・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

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

- 前菜 春の前菜五種盛り
- 造里 旬の沖魚三種盛り
- 小鍋 白魚柚子香鍋
- 焼物 鯛田楽焼・竹の子照焼
- 油物 鯖の竜田揚げ
- 御椀 沖魚の赤出汁
- 食事 ご飯・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 ¥4,644

- 先付 四季の豆腐
- 前菜 春の前菜五種盛り
- 造里 旬の沖魚三種盛り
- 小鍋 茶美豚しゃぶ鍋
- 焼物 鯛サラダ焼
- 油物 伝助穴子天麩羅・桜海老と春菜のかき揚げ
- 蒸物 蓮饅頭
- 御椀 沖魚の赤出汁
- 食事 ご飯・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 ¥5,724

- 先付 四季の豆腐
- 前菜 春の前菜五種盛り
- 造里 本鮪と車海老
- 小鍋 穴子しゃぶ鍋 あおさ仕立て
- 焼物 鯖と国産牛の西京焼
- 油物 帆立とアボガドのかき揚げ・活蛸天麩羅
- 蒸物 鰻のおこわ蒸し
- 御椀 蛤と桜花のお吸い物
- 食事 蟹、雀鯛、海老の箱寿司
- 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