

# 秋のパーティーメニュー

【期間限定】2022年9月1日～11月30日まで

※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。

## -Japanese Plan- 秋の会席A お一人様・税込 ¥3,630

前 菜 / 秋の前菜五種盛り  
造 里 / 旬のお造り二種  
小 鍋 / 日吉豚ロースのしゃぶしゃぶ鍋  
焼 物 / 旬魚の焼き魚  
蒸 物 / 海老とキノコの茶碗蒸し  
御 椀 / 赤出汁  
食 事 / ご飯  
水菓子 / 本日のデザート

## -Japanese Plan- 秋の会席B お一人様・税込 ¥4,730

先 付 / 四季の豆腐  
前 菜 / 秋の前菜五種盛り  
造 里 / 旬のお造り三種  
小 鍋 / 国産黒毛和牛のすき鍋  
焼 物 / 太刀魚の塩麴焼き  
蒸 物 / 海老と穴子の茶碗蒸し  
御 椀 / 赤出汁  
食 事 / にぎり寿司  
水菓子 / 本日のデザート

## -Japanese Plan- 秋の会席C お一人様・税込 ¥5,830

先 付 / 四季の豆腐  
前 菜 / 秋の前菜五種盛り  
造 里 / 旬のお造り三種  
小 鍋 / 近江牛のすき鍋  
焼 物 / 太刀魚の塩麴焼き  
蒸 物 / 松茸と海老の茶碗蒸し  
御 椀 / 赤出汁  
食 事 / にぎり寿司  
水菓子 / 本日のデザート

## -Course Plan- 秋のコースA お一人様・税込 ¥3,630

前 菜 / オードブル盛り合わせ  
サラダ / 季節野菜のフレンチサラダ  
スープ / 本日のスープ  
魚料理 / 白身魚のポワレ  
肉料理 / ビーフステーキ～グレービーソース～  
パ ン / パン  
デザート / 本日のデザート  
コーヒー / コーヒー

## -Course Plan- 秋のコースB お一人様・税込 ¥4,730

前 菜 / オードブル盛り合わせ  
サラダ / 旬魚のカルパッチョ ～サラダ仕立て～  
スープ / 本日のスープ  
魚料理 / 白身魚のポワレ  
肉料理 / ローストビーフ ～西洋わさびのソース～  
パ ン / パン  
デザート / 本日のデザート  
コーヒー / コーヒー

## -Course Plan- 秋のコースC お一人様・税込 ¥5,830

前 菜 / オードブル盛り合わせ  
サラダ / 旬魚のカルパッチョ ～サラダ仕立て～  
スープ / 本日のスープ  
魚料理 / 真鯛のポワレ ～ホルチーニ茸のソース～  
肉料理 / 牛フィレ肉のステーキ  
～トリュフ入り赤ワインソース～  
パ ン / パン  
デザート / 本日のデザート  
コーヒー / コーヒー

## -Free Drink Plan- 飲み放題プラン

スタンダード  
お一人様・税込  
¥1,815

瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/  
ワイン(赤・白)/缶酎ハイ(レモン・グ  
レープフルーツ)/オレンジジュース/  
ウーロン茶

プレミア  
お一人様・税込  
¥2,365

瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/  
ワイン(赤・白)/缶酎ハイ(レモン・グ  
レープフルーツ)/オレンジジュース/ウー  
ロン茶/おすすめ焼酎/日本酒/梅酒/ノ  
ンアルコールビール

安心・安全に  
ご利用いただくために

席の間隔をあげ、飛沫防止用机上パーテーションを設置しております。  
皆様に安心してご利用いただけますよう、入店時のアルコール消毒、お食事中以外のマスクの着用にご協力をお願いいたします。

- ・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

TEL: 06-6312-3200 MAIL: umeda@x-wave.jp