



セミナーハウス クロス・ウェーブ 梅田

春のパーティーメニュー

【期間限定】2017年3月1日～2017年5月31日まで



ボリューム重視

-Buffet Plan-
ビュッフェA1 **¥3,564**
お一人様・税込

ポークパテと旬のフルーツ パイ仕立て
海老とパプリカのムース ～クリスマスビーコン添え～
生ハムとツナ、チェダーチーズのホットサンド
玉子サンドとエビカツのピタパン
サラダ巻き2種盛り
旬魚の御造り 大皿盛り
鱈の味噌幽庵焼きと旬野菜の天麩羅
茶美豚フィレのカツレツ ～茸とチーズのオープン焼～
ビーフステーキとジャーマンポテト
～おろしぼん酢ソース～
山菜うどん
季節のフルーツ4種盛り合わせ

品数重視

-Buffet Plan-
ビュッフェA2 **¥3,564**
お一人様・税込

ポークパテと旬のフルーツ パイ仕立て
海老とパプリカのムース ～クリスマスビーコン添え～
生ハムとツナ、チェダーチーズのホットサンド
玉子サンドとエビカツのピタパン
サラダ巻き2種盛り
旬魚の御造り 大皿盛り
鱈の味噌幽庵焼きと旬野菜の天麩羅
茶美豚フィレのカツレツ ～茸とチーズのオープン焼～
チキンの塩麴焼 ～シャリアピンソース～
ビーフステーキとジャーマンポテト
～おろしぼん酢ソース～
山菜うどん
季節のフルーツ4種盛り合わせ

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

ポークパテと旬のフルーツ パイ仕立て
海老とパプリカのムース ～クリスマスビーコン添え～
旬魚のカルパチョ フレッシュハーブ添え
生ハムとツナ、チェダーチーズのホットサンド
玉子サンドとエビカツのピタパン
ボタン海老と赤海老のお造り グラス盛り
握り寿司盛り合わせ
鱈の味噌幽庵焼きと旬野菜の天麩羅
国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
黒毛和牛のソテー ～おろしぼん酢ソース～
山菜うどん
季節のシャーベットとフルーツブリュレ

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

ブルサンチーズとバケットのディップ
ポークパテと旬のフルーツ パイ仕立て
海老とパプリカのムース ～クリスマスビーコン添え～
オマール海老と炙り貝柱のミルフィーユ仕立て
握り寿司盛り合わせ
活伊勢海老とボタン海老のお造り
春の味覚の天麩羅
魚介のグイヤベース パイ包み焼
国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
黒毛和牛と厚切り牛タンソテー ～3種のソース～
山菜うどん
季節のシャーベットとフルーツブリュレ

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

前 菜 春の前菜五種盛り合せ
造 里 旬の沖魚三種盛り
小 鍋 白魚の玉子とじ
焼 物 鱈と帆立の磯辺焼 柏葉包み
油 物 鯛と竹の子の天婦羅
留 椀 沖魚の赤出汁
食 事 白米、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 春の前菜五種盛り合せ
造 里 旬の沖魚三種盛り
小 鍋 牛すき鍋
焼 物 甘鯛木の芽焼
油 物 車海老天ぷら 春の芽色々
蒸 物 穴子の飯蒸し
留 椀 沖魚の赤出汁
食 事 白米、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 春の前菜五種盛り合せ
造 里 本鮪と鯛松皮
小 鍋 活蛸しゃぶしゃぶ
焼 物 牛ステーキ
油 物 伝助穴子梅香揚げ 春の芽色々
酢 物 車海老とuringの 黄身酢掛
留 椀 若竹汁
食 事 握り寿司三種
水菓子 季節の果物

-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)
- ・ウイスキー
- ・カクテル
(キール/カーディナル/ジントニック
ルジェカシスオレンジ/ルジェカシスウロン)
- ・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**