

Spring Buffet Plan

# 春のビュッフェプラン

提供期間 2026年3月1日～



-Buffet Plan-  
**ビュッフェ  
プラン**  
お一人さま・税込  
**¥4,950**

- オードブル盛り合わせ
- 生ハムのミックスサンド
- 合鴨スモークのシチリア風オレンジサラダ
- 旬魚のお造り盛り合わせ (鮎、鯛)
- 串カツ3種盛り合わせ (豚、海老、蓮根)
- 若鶏の唐揚げとポテトフライ
- 海鮮パエリア
- ローストビーフ ~2種のソース~
- 握り寿司3種盛り合わせ (サーモン、つぶ貝、海老)
- お出汁のきいた関西風きつねうどん
- プチケーキとフルーツの盛り合わせ

## Free Drink Plan 飲み放題プラン

**スタンダード** 瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/  
お一人さま・税込 ワイン(赤・白)/サワー/ソフトドリンク  
**¥1,980** (オレンジ・ウーロン茶)

**プレミア** 瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦・  
お一人さま・税込 おすすめ)/ワイン(赤・白)/サワー/日本酒/  
**¥2,530** 梅酒/ノンアルコールビール/ソフトドリンク  
(オレンジ・ウーロン茶)

・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。  
※運転者 および 20歳未満のお客さまの飲酒は固くお断り致します。  
※ご利用は15名さまより承ります。 ※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

Spring Japanese Plan

# 春の会席プラン

提供期間 2026年3月1日～

※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-  
春の会席  
お一人さま・税込  
¥4,950

先付 / 四季の豆腐

前菜 / 季節の前菜五種盛り合わせ

造り / 旬のお造り三種盛り合わせ(鮎、鯛、烏賊)

小鍋 / 国産黒毛和牛のしゃぶしゃぶ鍋

焼物 / 鱈の柚庵焼き

蒸物 / 茶碗蒸し

御碗 / 赤出汁

食事 / 握り寿司五種盛り合わせ  
(鮎、サーモン、つぶ貝、海老、鰻)

水菓子 / 本日のデザート

## Free Drink Plan 飲み放題プラン

**スタンダード** 瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/  
お一人さま・税込 ワイン(赤・白)/サワー/ソフトドリンク  
¥1,980 (オレンジ・ウーロン茶)

**プレミア** 瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦・  
おすすめ)/ワイン(赤・白)/サワー/日本酒/  
お一人さま・税込 梅酒/ノンアルコールビール/ソフトドリンク  
¥2,530 (オレンジ・ウーロン茶)

・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。

※運転者 および 20歳未満のお客さまの飲酒は固くお断り致します。

※ご利用は15名さまより承ります。 ※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