

セミナーハウス クロス・ウェブ 梅田

冬のパーティーメニュー

【期間限定】2018年12月1日～2月28日まで

ビュッフェA -Buffet Plan- ¥3,564 お一人様・税込

- ・豆アジのエスカベッシュ 海老のジェノバ風
- ・ローストポーク ナッツとフロマージュ添え
- ・和風にぎわい盛り ・冬野菜のサラダ
- ・旬魚のカルパッチョ ・握り寿司と細巻寿司
- ・フグの唐揚げと冬野菜の天麩羅 ・唐揚げと串カツ
- ・ポークチャップとチキンマスタード焼き
- ・牛肉刻みそば ・抹茶のムース

ビュッフェB -Buffet Plan- ¥4,644 お一人様・税込

- ・豆アジのエスカベッシュ 海老のジェノバ風
- ・ローストポーク ナッツとフロマージュ添え
- ・和風にぎわい盛り ・冬野菜のサラダ
- ・旬魚の御造り盛り合わせ ・握り寿司
- ・フグの唐揚げと冬野菜の天麩羅 ・唐揚げと串カツ
- ・ポークチャップとチキンマスタード焼き ・ローストビーフ 2種のソース
- ・牛肉刻みそば ・抹茶のムース ・フルーツボウル

ビュッフェC -Buffet Plan- ¥5,724 お一人様・税込

- ・豆アジのエスカベッシュ 海老のジェノバ風
- ・ローストポーク ナッツとフロマージュ添え ・和風にぎわい盛り
- ・大阪地野菜の彩りサラダ ・旬魚の姿造りと沖魚色々
- ・握り寿司 (本マグロ、海の幸色々) ・フグの唐揚げと冬の味覚天麩羅
- ・活ブリと車海老のオープン焼き ・牛タンシチューとフィットチーネ ココット焼き
- ・牛フィレ肉のポアレ フォアグラ添え ・牛肉刻みそば
- ・抹茶のムース ・フルーツボウル

-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

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

- | | |
|-----|-------------|
| 前 菜 | 冬の前菜五種盛り |
| 造 里 | 旬の沖魚三種盛り |
| 小 鍋 | 茶美豚しゃぶしゃぶ |
| 焼 物 | 寒鱈柚香焼・豆腐の田楽 |
| 油 物 | 海老の天麩羅 |
| 御 椀 | 旬の沖魚の赤出汁 |
| 食 事 | ご飯 |
| 水菓子 | プチデザート |

冬の会席 神山 -Japanese Plan- お一人様 税込 ¥4,644

- | | |
|-----|-------------|
| 先 付 | 四季の豆腐 |
| 前 菜 | 冬の前菜五種盛り |
| 造 里 | 旬の沖魚三種盛り |
| 焼 物 | 牛ロース陶板焼 |
| 温 物 | 蟹の茶碗蒸し |
| 油 物 | 海老とマコモ竹の天婦羅 |
| 酢の物 | 安肝ジュレぼん酢 |
| 御 椀 | 蛤のお吸い物 |
| 食 事 | ご飯 |
| 水菓子 | プチデザート |

冬の会席 末広 -Japanese Plan- お一人様 税込 ¥5,724

- | | |
|-----|-------------------|
| 先 付 | 四季の豆腐 |
| 前 菜 | 冬の前菜五種盛り |
| 造 里 | 本鮪と鯛松笠 |
| 小 鍋 | 国産牛しゃぶしゃぶ |
| 焼 物 | 真名鱈西京焼・海老雲丹焼 |
| 油 物 | 才巻海老の天麩羅 |
| 蒸 物 | 甘鯛燕蒸し |
| 酢の物 | 安肝ジュレぼん酢 |
| 食 事 | 蟹と牛時雨の箱寿司蟹と松茸の天麩羅 |
| | 山掛け茶そば |
| 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