



セミナーハウス クロス・ウェブ 梅田

夏のパーティーメニュー

【期間限定】2018年6月1日～9月30日まで



-Buffet Plan- ビュッフェA ¥3,564 お一人様・税込

- ・海老とカボナータのプチタルトとフロマージュ
- ・冷製チキンのサラダ仕立て ～チリソース～
- ・燻しベーコンと玉子のオープンサンド
- ・スモークトラウトサーモンとクリームチーズのパニーニ
- ・旬魚の御造里色々
- ・カリフォルニアロールと海老天握り
- ・稚鮎の天麩羅とトラウトサーモンの幽庵焼き
- ・ハッシュドビーフとサフランライスのココット焼き
- ・ローストビーフ ～2種のソース～
- ・稲庭風うどん
- ・季節のフルーツ3種 ～レモンジュレ掛け～

-Buffet Plan- ビュッフェB※ ¥4,644 お一人様・税込

- ・海老とカボナータのプチタルトとフロマージュ
- ・冷製チキンのサラダ仕立て ～チリソース～
- ・燻しベーコンと玉子のオープンサンド
- ・スモークトラウトサーモンとクリームチーズのパニーニ
- ・旬魚の御造里色々
- ・カリフォルニアロールと海老天握り
- ・稚鮎の天麩羅とトラウトサーモンの幽庵焼き
- ・ハッシュドビーフとサフランライスのココット焼き
- ・鯛のポアレと牡丹海老のオープン焼き
- ・ローストビーフ ～2種のソース～
- ・稲庭風うどん
- ・季節のフルーツ3種 ～レモンジュレ掛け～
- ・プチケーキヴァリエ

-Buffet Plan- ビュッフェC ¥5,724 お一人様・税込

- ・海老とカボナータのプチタルトとフロマージュ
- ・冷製チキンのサラダ仕立て ～チリソース～
- ・フォアグラムス ～キャビア添え～
- ・スモークトラウトサーモンとクリームチーズのパニーニ
- ・旬魚の姿造里と季節の酒肴色々
- ・握り寿司
- ・鮎の塩焼きと夏の味覚天麩羅
- ・鯛のポアレと牡丹海老のオープン焼き
- ・牛タンシチューとフィットチーネのココット焼き
- ・牛フィレ肉のポアレ雲丹添え ～ポルトワインソース～
- ・稲庭風うどん
- ・季節のフルーツ3種 ～レモンジュレ掛け～
- ・プチケーキヴァリエ

※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。

夏の会席 浪花 -Japanese Plan- お一人様 税 込 ¥3,564

- 前 菜 盛夏の前菜五種盛
- 造 里 旬の沖魚三種盛
- 小 鍋 茶美豚と四万十鶏のすき鍋
- 焼 物 鱸木の芽味噌焼
- 油 物 鱧と海老の磯辺揚げ
- 御 椀 旬の沖魚の赤出汁
- 食 事 ひとめぼれ
- 水菓子 プチデザート

夏の会席 神山 -Japanese Plan- お一人様 税 込 ¥4,644

- 先 付 四季の豆腐
- 前 菜 盛夏の前菜五種盛
- 造 里 鯛薄造り
- 小 鍋 国産牛と茶美豚のしゃぶ鍋
- 焼 物 鱸木の芽焼
- 油 物 鱧磯辺揚げ、
とうもろこしとアスパラのかき揚げ
- 酢の物 鰻と米茄子の大和酢
- 御 椀 冷やし素麺
- 食 事 箱寿司
- 水菓子 プチデザート

夏の会席 末広 -Japanese Plan- お一人様 税 込 ¥5,724

- 先 付 四季の豆腐
- 前 菜 盛夏の前菜五種盛
- 造 里 本鮪、鱧洗い
- 小 鍋 鱧すき鍋
- 凌 ぎ 手毬寿司(海老・小鯛)、冷しとろろ汁
- 焼 物 牛ステーキ
- 油 物 天麩羅色々、才巻海老、鮎、野菜
- 酢の物 鰻と米茄子の大和酢
- 食 事 蛸飯、香の物
- 水菓子 季節の果実

-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 ・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

※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・ウェブ 梅田
お問合せ:06-6312-3200