



セミナーハウス クロス・ウェブ 梅田

秋のパーティーメニュー

【期間限定】2019年9月1日～11月30日まで

ビュッフェA -Buffet Plan-

お一人様
税込

¥3,630

- ・冷製ローストビーフ 醤油フレークと山葵のソース
- ・生ハムとカマンベールのブルスケッタ ・ 燻しベーコン、アボカド、海老の彩りサラダ
- ・和風にぎわい3種盛り ・ ニジマスカルパッチョ〜ジェノバソース〜
- ・握り寿司3種盛り ・ 太刀魚の天麩羅、秋野菜と小柱のかき揚げ
- ・唐揚げ、ポークフランク、チーズポテト
- ・グリルビーフとハーブチキン〜ポルチーニソース〜
- ・ミニ刻みうどん ・ 季節のフルーツ〜克蘭ベリージュレ掛け〜

ビュッフェB -Buffet Plan-

お一人様
税込

¥4,730

- ・冷製ローストビーフ 醤油フレークと山葵のソース
- ・生ハムとカマンベールのブルスケッタ ・ スモークサーモントラウト、アボカド、海老の彩りサラダ
- ・和風にぎわい3種盛り ・ 旬魚の御造り ・ 握り寿司4種盛り
- ・太刀魚と松茸の天麩羅、秋野菜と小柱のかき揚げ
- ・唐揚げ、チーズポテト ・ ポークと秋野菜の赤ワイン煮込み パスタ添え
- ・グリルビーフとハーブチキン〜ポルチーニソース〜 ・ ミニ刻みうどん
- ・季節のフルーツ〜克蘭ベリージュレ掛け〜 ・ プティケーキヴァリエ

ビュッフェC -Buffet Plan-

お一人様
税込

¥5,830

- ・生雲丹と鮑のヴェパール 秋野菜のアンサンブル
- ・冷製ローストビーフ〜醤油フレークと山葵のソース〜 ・ 和風にぎわい4種盛り
- ・炙り魚介サラダ仕立て ・ 旬魚の御造り 大皿盛り
- ・握り寿司4種盛り ・ 太刀魚と松茸の天麩羅、海老と小柱のかき揚げ
- ・穴子の飯蒸し 蟹と秋野菜の餡かけ ・ 牛タンシチューとフィットチーネ
- ・牛フィレ肉のソテー〜トリュフソース〜 ・ 鰻と山菜の出汁茶漬け
- ・季節のフルーツ〜克蘭ベリージュレ掛け〜 ・ プティケーキヴァリエ

-Free Drink Plan-

飲み放題プラン お一人様 税込 ¥1,980

- ・ 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550円でカクテルもお楽しみいただけます

秋の会席 浪花 -Japanese Plan-

お一人様
税込

¥3,630

- 前 菜 秋の前菜五種盛り
- 造 里 旬の沖魚三種盛り
- 小 鍋 茶美豚しゃぶ鍋
- 焼 物 ニジマスサラダ 萩焼 千両茄子田楽
- 油 物 ブラックタイガーとキノコの天麩羅
- 御 椀 沖魚の赤出汁
- 食 事 御飯 香の物
- 水菓子 プチデザート

秋の会席 神山 -Japanese Plan-

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 旬の沖魚三種盛り
- 小 鍋 国産牛しゃぶ鍋
- 焼 物 吹き寄せ仕立て
ニジマス、帆立、ブラックタイガー、生麩、茄子、銀杏
- 油 物 ブラックタイガーとキノコの天麩羅
- 蒸 物 松茸と甘鯛の茶碗蒸し
- 御 椀 沖魚の赤出汁
- 食 事 御飯 香の物
- 水菓子 プチデザート

秋の会席 末広 -Japanese Plan-

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 本鮪と鯛松笠
- 小 鍋 国産牛すき鍋
- 焼 物 ノドグロ、栄螺、帆立
- 油 物 車海老天麩羅、鱧磯辺揚げ
- 蒸 物 松茸と甘鯛の茶碗蒸し
- 御 椀 沖魚の赤出汁
- 食 事 蟹、鰻、いくら散らし寿司
- 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