

# 冬

歓迎会

送別会

懇親会

## 個室宴会、承ります

### のご宴会 24.12/1~25.2/28

### 要予約 3日前まで 8名様~最大50名様



#### Aコース

お料理 **3,300** 円

(サービス料・消費税込)

- ・春雨と野菜の和え物
- ・ポテトサラダのバゲット
- ・チキンの唐揚げ
- ・ハムカツ
- ・海老と野菜、玉子の炒め物
- ・豚バラと大根の煮込み
- ・おまかせ麺料理
- ・フルーツ盛り合わせ

お1人様・飲み放題込

※スタンダードコース2時間

**5,000** 円

#### Bコース

お料理 **4,300** 円

(サービス料・消費税込)

- ・小海老ときゅうりのマリネ
- ・生ハムとトマトのバゲット
- ・チキンの唐揚げ
- ・サーモンのカルパッチョ
- ・サラダ仕立て
- ・ウィンナーのスペイン風オムレツ
- ・豚ロース肉のグリル きのこと添え
- ・トマトソース
- ・おまかせパスタ
- ・フルーツ盛り合わせ

お1人様・飲み放題込

※スタンダードコース2時間

**6,000** 円

#### Cコース

お料理 **5,300** 円

(サービス料・消費税込)

- ・照り焼きチキンと生野菜のサラダ
- ・ソフトサラミと茄子、きのこの冷製仕立て
- ・生ハムとトマトのバゲット
- ・サーモンのカルパッチョ仕立て
- ・チキンの唐揚げ
- ・鳥賊のマヨネーズソース
- ・豚ロース肉のグリル
- ・ジャーマンポテト添え ポルチーニソース
- ・おまかせパスタ
- ・フルーツ盛り合わせ

お1人様・飲み放題込

※スタンダードコース2時間

**7,000** 円

#### Dコース

お1人様 **6,300** 円

(サービス料・消費税込)

- ・自家製ピクルスの盛り合わせ
- ・生ハムとアボガド トマトのバゲット
- ・マグロとマリネした玉ねぎのカルパッチョ
- ・あんこうの唐揚げ レモン風味
- ・鶏もも肉と野菜のプロシュット
- ・鳥賊のマヨネーズソース
- ・牛肉ローストビーフ野菜添え
- ・赤ワインのソース
- ・あたたかいお蕎麦
- ・フルーツ盛り合わせ

お1人様・飲み放題込

※スタンダードコース2時間

**8,000** 円

#### 飲み放題メニュー



スタンダードコース ..... 120分・飲み放題 **1,700** 円

(税込)

- ・瓶ビール (アサヒスーパードライ)
- ・ウイスキー (水割り・ロック・ソーダ)
- ・焼酎 芋・麦 (水割り・ロック・烏龍茶割り)

- ・日本酒 (常温・燗)
- ・サワー (レモン・ライチ・アセロラ)
- ・ソフトドリンク (烏龍茶・オレンジ)

デラックスコース ..... 120分・飲み放題 **2,200** 円

(税込)

- ・瓶ビール (アサヒスーパードライ)
- ・ウイスキー (水割り・ロック・ソーダ)
- ・焼酎 芋・麦 (水割り・ロック・ウーロン茶割り)
- ・日本酒 (常温・燗)
- ・サワー (レモン・ライチ・アセロラ)

- ・カシス (ソーダ・オレンジ・烏龍茶)
- ・梅酒 (ソーダ・ロック)
- ・ワイン (赤・白)
- ・ソフトドリンク (烏龍茶・オレンジ・コーラ・ジンジャー)

※ドリンク利用の無いお客様はお料理に対し、お1人様あたり10%のサービス料が発生します

※ご延長はお1人様あたり600円/30分の追加料金が発生します

※キャンセル料金の有無についてはHPをご確認下さい

※仕入れの状況により一部メニューを変更する場合がございます

着席・立食ビュッフェ  
卓盛り提供etc

ホテル新大阪 06-6322-8800

〒533-0033  
大阪府大阪市東淀川区東中島1-20-33

Hotel Shinosaka  
ホテル新大阪

