

# 春の宴会プラン

2017

期間 / 2017年3月31日(金)まで

## ロイヤルプラン 7,000円(税込)

立食ブッフェ又は大皿卓盛り

アボカドと蟹のサラダ

鰯焼霜造り 山葵卸  
浅葱とろみポン酢

鯛と大根の煮物 刻み柚子

鴨ローストとオレンジのサラダ

スペインオムレツ

ローストビーフ マッシュポテト

海老入りグラタン

鯖のかぶらむし

ビーフカレー 又は にぎり寿司 (2貫)

山菜ときのこのそば

フルーツ

ケーキ

コーヒー

## プレミアムプラン 8,000円(税込)

立食ブッフェ又は大皿卓盛り

紅芯大根と蟹のサラダ

季節のお造り (3種)

鰯柚庵焼 九条葱餡

豚角煮 粒マスタードソース

鴨塩焼と旬菜の黒酢餡

和牛ステーキと旬菜  
山葵ソース

海老入りポテトサラダ

天麩羅盛り合わせ

にぎり寿司 (3貫)

筍と若布の蕎麦

フルーツ

ケーキ

コーヒー

## スタンダードプラン 6,000円(税込)

立食ブッフェ又は大皿卓盛り

タコとトマト土佐酢ジュレ  
柚子

鯛とグレープフルーツの  
カルパッチョ

鰯大根 白髪葱

豚焼しゃぶサラダ

鶏のオープン焼きと焼葱

焼穴子と九条葱のピザ

ブロッコリーと  
貝柱のガーリック風味

イカ・エビと旬菜の炒め物

旬菜和風カレー

山菜ときのこのそば

ケーキ

コーヒー

※一部料理内容によっては、ブッフェ卓をご用意しております旨、予めご了承ください。  
※旬の食材を使用しております。仕入状況により、  
料理内容が予告なく変更の場合がございます旨、予めご了承ください。

## 2時間フリードリンク!

### [スタンダードプラン]

●ビール ●烏龍茶 ●オレンジジュース ●焼酎(麦・芋)

### [ロイヤルプラン]

●ビール ●烏龍茶 ●オレンジジュース ●焼酎(麦・芋) ●ワイン(赤・白)

### [プレミアムプラン]

●ビール ●烏龍茶 ●オレンジジュース ●焼酎(麦・芋) ●ワイン(赤・白)  
●ウイスキー(ロック・水、お湯割り) ●サワー(レモン・ライム) ●梅酒  
●カクテル3種(ジントニック・カシスオレンジ・カシスソーダ)

- 各プランには会場利用2時間・マイク2本・基本設営料金が含まれます。
- お時間延長は、1時間¥1,500(お一人様税込)でフリードリンクも延長してご利用いただけます。
- フリードリンクの内容追加は、1アイテム¥540(お一人様税込)でご利用いただけます。

ELSÉREINE

HOTEL ELSÉREINE OSAKA  
ホテル エルセラーン大阪