

# 秋の味覚めぐり

期間 2020年11月30日(月)まで

## 銀杏

7,000円(税込)

立食又は大皿卓盛り

胡麻豆腐

タコのカルパッチョ

小かぶら 穴子かにあんかけ

豚肉と長芋のカレー炒め

鮭とブロッコリーのマヨネーズ合

赤かぶと海鮮のサラダ

海老チリ豆腐

豚の角煮 ポテトサラダ

鮭とイクラのちらし寿司

きのこうどん

季節のくだもの

ケーキ

コーヒー

## 紅葉

8,000円(税込)

立食又は大皿卓盛り

小かぶら かに イクラ銀あん

季節の造り盛り合わせ

鳥の茄子巻 胡麻ポン酢

鮭とじゃが芋のグラタン

れんこんと海老の炒め物

鴨ロースと赤かぶのサラダ

焼きすき

天ぶら盛り合わせ

にぎり寿司(3貫)

きのこうどん

季節のくだもの

ケーキ

コーヒー

## 秋桜

6,000円(税込)

立食又は大皿卓盛り

春雨サラダ

蒸鳥と赤かぶのサラダ

小かぶら 穴子 あんかけ

小芋とベーコンと葱の  
和風グラタン

きのこ鮭

和風マーボー豆腐

豚と大根の  
にんにくしょう油炒め

卸しハンバーグ ポン酢ソース

サラダ巻き

焼茄子うどん

ケーキ

コーヒー

※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!

### [秋桜プラン]

●ビール ●烏龍茶 ●オレンジジュース ●焼酎(麦・芋)

### [銀杏プラン]

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

### [紅葉プラン]

●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ています。

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¥550(お一人様税込)でご利用いただけます。

elsérine

HOTEL ELSÉREINE OSAKA  
ホテル エルセラーン大阪