

秋の味覚めぐり

2022

2022年
11月30日(水)まで

銀杏

7,000円(税込)

立食又は大皿卓盛り

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

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

天ぷら盛り合わせ

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

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

きのこと鮭

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]

●ビール ●烏龍茶 ●オレンジジュース ●焼酎(麦・芋)

[銀杏]

●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]

●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。

*食物アレルギーのご相談は2週間前までにお申し出ください。

elsereine

HOTEL ELSEREINE OSAKA
ホテル エルセラーン大阪