

秋の宴会プラン

2026年9月1日(火)～11月30日(月)まで

Autumn

ロイヤルプラン

7,000円(税込)

立食buffet又は大皿卓盛り

湯葉 海老 出し掛

タコとマグロのカルパッチョ

鯖塩焼 季節の野菜 笹葱

鶏の唐揚げ

焼茄子 鰻 蟹あんかけ

ハンバーグ きのこのソース

鮭ちらし寿司 生姜

稲庭うどん
しめじ 若布 葱

ケーキ フルーツ

コーヒー

プレミアムプラン

8,000円(税込)

立食buffet又は大皿卓盛り

しめ鯖 マッシュポテト

カンパチ カルパッチョ

鮭柚庵焼 季節の野菜

焼茄子 鯛 蟹あんかけ

鴨ロースとオレンジのサラダ

牛肉ときのこのすき煮 焼豆腐

にぎり寿司2貫 巻寿司1切

稲庭うどん
しめじ 若布 葱

ケーキ フルーツ

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！

- 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、ソーダ割り)
- レモンサワー ●翠ジンソーダ

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。

elsérène

HOTEL ELSÉREINE OSAKA

ホテル エルセラーン大阪