

春のグルメプラン

2026年4月1日(水)～5月31日(日)まで

ロイヤルプラン

7,000円(税込)

立食buffet又は大皿卓盛り

桜海老のポテトサラダ

間八のタタキ

麻婆豆腐

鮭南蛮焼 みょうが

キャベツと豚バラの味噌炒め

ハンバーグと旬野菜

にぎり寿司2貫 又は カレーライス

玉子うどん 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

よもぎ豆腐 蟹 だし掛け

鯛とマグロのカルパッチョ

鯖塩焼 木の芽味噌掛 キャベツ

金目鯛 大根 えんどう豆餡 白髪葱

海老マヨ ブロッコリー

和牛スライスステーキ 旬菜 山葵のソース 浅月

にぎり寿司2貫 巻寿司1貫

玉子うどん

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