

都シティ 大阪天王寺 宴会 パーティプラン

※写真は信貴の間 ブッフェスタイルのイメージです。

40名~250名
収容可能

シンプルプラン - ブッフェスタイル

お一人様 **¥6,500**

【冷製料理】

- スモークサーモン レモンとケッパー
- 蒸し鶏のハニーマスタードソース

- 魚のカルパッチョ 彩野菜添え
- サンドイッチなど

【温製料理】

- チキンのから揚げ フライドポテト添え
- ハンバーグステーキ 和風オニオンソース
- 五目チャーハン

- ショートパスタのグラタン
- ミックスピッツァ

【デザート】

- ペストリーデザート 3種

- コーヒー

デラックスプラン - ブッフェスタイル

お一人様 **¥7,500**

【冷製料理】

- マリネサーモン オレンジとバジルの香り
- チーズ3種とバケット盛り合わせ
- サンドイッチ

- 生ハムとコールミート盛り合わせ ピクルスを添えて
- 牛肉のカルパッチョ ルッコラとパルメザンの香り

【温製料理】

- フライ各種盛り合わせ
- ソーセージ2種盛り 粒マスタード添え
- ショートパスタのアマトリチャーナ
- ラザニア

- チキンライス オムライス風 デミグラスソース
- 白身魚のレモンペッパー焼き 彩野菜を添えて
- ローストビーフ 温野菜添え ジャポネーズソース

【デザート】

- ペストリーデザート 5種

- コーヒー

アメージングプラン - 正餐スタイル

お一人様 **¥12,000**

- 冷製ロワイヤル トリュフの香り
- カルパッチョの炙り 彩野菜とイクラを添えて
- 雲丹のフラン ウイキョウのクレム 甲殻類のエッセンス
- 季節のコンソメスープ
- 真鯛のポワレ ラタトゥイユ添え スパイス香る赤ピーマンソース
- レモングラスのグラニテ
- 牛フィレ肉のグリル フォアグラ添え レフォールケッパーソース
- アシェットデザート
- コーヒー&紅茶

お得な特典

会場費

ワイヤレスマイク 2本
ステージ

再生デッキリース
(音響オペレータは別になります)

フリードリンク

ビール

ウィスキー

焼酎

ソフトドリンク

★ プラス¥500で
ワイン・カクテルの
追加が可能です。

天井高約7mの大空間に豪華なシャンデリアが美しい

◆ 大宴会場「吉野の間」をはじめ、様々な宴会場をご用意。 ◆

洗練されたサービスでお客様の大切な時間を演出します。

◎メニューは参考例になります。食材につきましては季節により変更がございます。

◎記載の料金には、お料理・お飲物・税金・サービス料が含まれます。

◎食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご予約の際に予めお申し付けください。

◎当ホテルでは、お帰りにお車を運転されるお客様への酒類の提供はお断りしております。

料飲予約

ご予約・お問い合わせ (9:30~18:00) **0120-008-385**

〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町1-2-8 <https://www.miyakohotels.ne.jp/tennoji/>