

2026.6/1 MON — 8/31 MON

Summer Party



個人盛りプラン

飲み放題
付き

お1人様

¥8,360 (税込)

冬瓜の揺り流し

鶏むね肉のトマトジュレ

太刀魚のカレー風味南蛮漬け

冷製コーンスープ ホワイトコーン添え

チキンのアリゴポテト焼き

イサキと浅利のパピヨット

アンガス牛のステーキソースヴァンルージュ

メのミニハッシュドビーフ

デザート



卓盛りプラン

飲み放題
付き

お1人様

¥7,810 (税込)

冬瓜の揺り流し

太刀魚のカレー風味南蛮漬け

冷製茶碗蒸し 鰻を添えて

スモークサーモンのサラダ仕立て すだちの香り

チキンのアリゴポテト焼き

鱈のボワレ トマトとバルサミコソース

牛ロースステーキ 香味ソース

炙りしめ鯖のちらし寿司

デザート

飲み放題メニュー 2時間制(L.O.30分前)

瓶ビール / 焼酎(麦・芋) / ウイスキー / ハイボール /
ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジジュース)

+¥330 で飲み放題にワイン・日本酒追加可能!

備品(有料)

プロジェクター ¥16,500 (税込) ~
スクリーン ¥3,300 (税込) ~
吊看板 ¥30,800 (税込) ~
壺花 ¥18,150 (税込) ~
式次第 ¥19,800 (税込) ~
レセプタント ¥18,700 (税込) ~

備品(無料)

ワイヤレスマイク(2本まで)
演台
司会台
ポータブルステージ(2枚まで)
音響照明費

※写真はイメージです。 ※いずれのコースも、会場のご利用は2時間までとさせていただきます。

※個人盛り・卓盛りプランは、10名様以上より承ります。 ※個人盛りプランは、最大100名様までとさせていただきます。



HOTEL MYSTAYS Shin Osaka Conference Center
ホテルマイステイズ 新大阪 コンファレンスセンター

ご予約・お問い合わせ

□宴会場担当直通: TEL 06-6300-5705

(E-mail) shinosaka_mice@iconia.co.jp

住所

〒532-0011
大阪市淀川区西中島
6-2-19

詳細な地図は
こちら





※写真は和洋ビュッフェAプランのイメージです。

和洋ビュッフェプランA

飲み放題
付き

お1人様 ¥6,930 (税込)

- 冷製料理 -

夏野菜のコーン豆腐
冷製茶碗蒸し 鰻を添えて
太刀魚のカレー風味南蛮漬
鶏むね肉の和出汁ジュレと共に
スモークサーモンのサラダ仕立て すだちの香り
サンドウィッチ盛り合わせ
冷やしとろろ蕎麦

- 温製料理 -

海老フリッターのエビチリソース
白身魚のボワレ ホットタルタルソース
鶏モモ肉のロースト パプリカオイル仕立て
豚肩肉の塩麴マリネ 低温調理すりおろし野菜和風ソース
牛肩ロースのガーリックステーキ 香味ソース
夏野菜のミートラザニア

- デザート -

デザート各種

和洋ビュッフェプランB

飲み放題
付き

お1人様 ¥9,460 (税込)

- 冷製料理 -

本日の前菜2種盛り
冷製オードブル
サンドウィッチ盛り合わせ
お刺身盛り合わせ
お寿司盛り合わせ

- 温製料理 -

季節のココット料理
本日のお魚のボワレ 自家製ソース
本日のチキン料理各種
自家製若鶏の唐揚げとフライ盛り合わせ
豚肉のロースト 季節の野菜添え
アンガス牛ロースステーキ ジンギスカンソース
本日のパスタ or ピラフ

- デザート -

デザート各種

オプションメニュー お好みで追加いただけます

※★のメニューは、人数分のご注文をお願いいたします。

お寿司盛り合わせ【梅】(1桶) ¥6,000 (税込)

★牛ロースステーキ(1人前) ¥ 550 (税込)

★季節のパスタ(1人前) ¥330 (税込)

お寿司盛り合わせ【竹】(1桶) ¥8,000 (税込)

★和牛ロースステーキ(1人前) ¥1,100 (税込)

★唐揚げの盛り合わせ(1人前) ¥330 (税込)

お寿司盛り合わせ【松】(1桶) ¥9,000 (税込)

★お造りの盛り合わせ(1人前) ¥ 880 (税込)



※お寿司盛り合わせの写真は【竹】のイメージです。※お造り盛り合わせは、30名様以上より追加可能です。

※写真はイメージです。 ※いずれのコースも、会場のご利用は2時間までとさせていただきます。 ※ビュッフェプランは、20名様以上より承ります。