

Summer Party!

夏の宴会プラン

6.1[±] ▶ 8.31[±]

夏の宴会プラン ビュッフェB 全15種

- ◆ アネリイカの湯鍋き ジェノパソース
- ◆ カジキマグロとスイートピクルスのケルケル仕立て
- ◆ カツオとレタスのチョレギ風サラダ
- ◆ 鶏もも肉と茄子の南蛮漬
- ◆ トマトとねばねば野菜の素麺
- ◆ 明太子マヨの出汁巻玉子サンド
- ◆ 低温仕立てのローストビーフ エスニック風
- ◆ 巻き寿司と握り寿司の盛り合わせ
- ◆ 鰻と茄子の重ね焼き バルサミソース
- ◆ タンドリーチキン 夏野菜添え
- ◆ 豚肉の甘酢煮 フリッピン風
- ◆ 海老のカダイフ巻きと春巻き スイートチリソース
- ◆ 花椒香るマーボー豆腐片
- ◆ イカと白葱の和風パスタ
- ◆ 特製ケーキとフルーツゼリーポンチ
- ◆ コーヒー

お1人様 **¥5,000** (税別)



夏の宴会プラン ビュッフェA 全15種

- ◆ 小海老と蛸のゼリー仕立て
- ◆ 炙り鮭のコチジャンソース
- ◆ ローストポークの動物的もっぴやマトロニソース
- ◆ チキンケバブのメキシカンサラダ
- ◆ サーモンとマグロのハワイアンボキソース
- ◆ トマトと蒸し鶏の冷製パスタ
- ◆ 焼き玉子と夏野菜の煮浸し
- ◆ ローストビーフ寿司と巻き寿司
- ◆ カワハギのムニエル レモンバターソース
- ◆ 自家製リゾットと豚串焼き
- ◆ タイ風 鶏肉の生姜焼き
- ◆ エスニック風 鶏の唐揚げとポテトフライ
- ◆ アジアン風 海鮮塩焼きそば
- ◆ スパイスたっぷりマサラカレー バターライスとナンと共に
- ◆ 夏野菜のブルコギ
- ◆ 特製ケーキとマンゴープリン
- ◆ コーヒー

お1人様 **¥3,800** (税別)



夏の宴会プラン 卓盛 全11種

- ◆ 炙り鮭のグリーンカレーソース
- ◆ 小海老とタコのゼリー仕立て
- ◆ タンドリーチキンのサラダ仕立て
- ◆ 冷製ウニ茶碗蒸し
- ◆ サーモンと赤海老のお造り
- ◆ カワハギのムニエル トマトケッパーソース
- ◆ 大麦牛のステーキ 葱塩ソース
- ◆ 鰻と穴子のちらし寿司
- ◆ 赤だし
- ◆ マンゴープリン
- ◆ コーヒー

お1人様 **¥4,300** (税別)

※個人盛り5,400円(税別)で承っております。

※料理写真はイメージです。※いずれのコースも会場使用時間を2時間までとさせていただきます。※ビュッフェは20名様以上、卓盛は10名様以上よりお受けいたします。

飲み放題メニュー Drink Menu 2時間制

プランA ¥1,200 (税別) ◆ 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 ◆ ノンアルコール

プランB ¥1,500 (税別) ◆ プランA ◆ ワイン(赤・白) ◆ 日本酒



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

住所 / 〒532-0011 大阪市淀川区西中島6-2-19

地図はこちら▼



ご予約・お問い合わせは (宴会予約係)

TEL: 06-6300-5705

(E-mail) shinosaka_mice@mystays.com