



2020.3.1 sun - 6.30 tue

歓迎迎会にもぜひ!

和洋ビュッフェ プラン A

冷製料理

- ・甘海老と筍のタルタル
- ・国産鶏胸肉の低温スチーム
- ・胡麻ドレッシング
- ・豚肩ロース肉の冷しゃぶサラダ仕立て
- ・中華ドレッシング
- ・鯖の炙りと赤海老の彩り野菜添え
- ・にぎり寿司5種盛り合わせ
- ・2色サンドウィッチ

温製料理

- ・イトヨリ鯛のポワレ 春野菜添え
- ・ミラノ風チキンカツレツ
- ・デミクリームソース
- ・ジャガ芋と挽き肉のカレーグラタン
- ・小海老とアサリのレタス炒飯
- ・上海風黒酢の酢豚



【お1人様】 ¥ 3,800 (税別)

和洋ビュッフェ プラン B

冷製料理

- ・小海老のカクテル ジェノバソース
- ・帆立貝の和風マリネ
- ・生ハムと淡路産玉ねぎのサラダ仕立て
- ・和風前菜盛り合わせ
- ・自家製ローストビーフ ジャポネソース
- ・鮮魚のお造り盛り合わせ
- ・にぎり寿司と巻き寿司盛り合わせ

温製料理

- ・赤魚と魚介のアクアパッツァ
- ・豚肩ロース肉のステーキ
- ・トマトとバルサミコのソース
- ・牛ロース肉のカツレツ
- ・マスタードデミグラスソース
- ・海老天おろし蕎麦



【お1人様】 ¥ 5,000 (税別)

卓盛プラン

- ・甘海老と筍のタルタル
- ・イトヨリ鯛のポワレ
- ・帆立貝の和風マリネ
- ・蒸し鶏サラダ仕立て
- ・胡麻ドレッシング
- ・鮮魚のお造り2種盛り合わせ
- ・鰻と豆腐の南禅寺蒸し
- ・柚子と生姜風味の餡かけ
- ・イトヨリ鯛のポワレ
- ・ケッカーソース
- ・神戸ポークのロースト
- ・デミクリームソース
- ・鮭とアオリイカのにぎり寿司
- ・海老天おろし蕎麦
- ・苺ケーキ
- ・コーヒー



【お1人様】 ¥ 4,300 (税別)

※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

専用サイトは
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

