



歓送迎会 プラン

2・16
▼5・31

お世話になった方への感謝
新たな仲間を迎える喜びのひとつを
料理長の味わい豊かな料理
とまごころをこめたサービスで
おもてなしいたします。

卓盛プラン

テーブルごとに盛り付けられたお料理を自由に取り分けながらお楽しみ頂けます。

お一人様 **4,300円**(税別)

Menu

- ・サヨリの和風オニオンマリネ
- ・ツブ貝とラッキョウのタルタルソース
- ・新玉葱とホワイトロースハムのサラダ 梅ドレッシング
- ・アジとマグロの炙り 薬味ポン酢
- ・蟹しゅうまい あんかけ
- ・鯖のオランダズ焼き
- ・大麦牛のステーキ 醤油バターソース
- ・釜揚げシラス丼
- ・苺のムース
- ・コーヒー

*和会席などの個人盛りも5,400円~承りますのでお問い合わせください。



和洋ビュッフェ

和洋中と幅広いメニューの数々をゆっくりご賞味いただける2プランをご用意。

❖ビュッフェAプラン

お一人様 **3,800円**(税別)

Menu

- | | |
|---|---|
| 冷製料理
・サヨリの和風オニオンマリネ
・ヤリイカの和風ジュレ
・国産豚のしゃぶしゃぶ 中華ソース
・新玉葱とホワイトロースハムのサラダ
・鮫とマグロの炙り 薬味ポン酢
・海老と筍のジェノベーゼ
・韓国風海苔巻き 牛肉のキンパ
・ピンチョスの盛り合わせ | 温製料理
・蛸鯛の若草焼き
・ガリシアポークのソテー
・ピリ辛マトソース
・若鶏の味噌焼き
・あぶら鯊と春野菜の天ぷら
・牛すじ肉のガーリックピラフ
・春キャベツとドライトマトの Pasta
・魚介のXO醬炒め
・デザート |
|---|---|

❖ビュッフェBプラン

お一人様 **5,000円**(税別)

Menu

- | | |
|--|--|
| 冷製料理
・ツブ貝とラッキョウのタルタルソース
・春野菜のムース
・ホタテとオレンジのサラダ仕立て
・蒸し鶏の中華風
・チーズ盛り合わせ
・鮮魚のお造り盛り合わせ
・低温仕立てのローストビーフ盛り
和風ソース
・巻寿司とにぎり寿司盛り合わせ | 温製料理
・鯖のカブレゼ焼き
・海老とホタテのオイスター炒め
・牛ヒレ肉のオランダズソース
・チキンスパイシーグリル
・あぶら鯊と筍のゆかり天ぷら
・アサリと空豆のピラフ
・魚介スープのラーメン
・フルーツの盛り合わせ |
|--|--|



飲み放題メニュー

2時間制

Drink Menu

- | | |
|---------------------------|---|
| Aプラン
1,200円(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2種
◆ノンアルコールビール |
| Bプラン
1,500円(税別) | Aプラン+◆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

ご予約・お問合わせは (完全予約制) TEL : 06-6300-5705

E-Mail : shinosaka_mice@mystays.com

▼詳細はHPにて▼

