

# 2024年10月～11月限定 和洋折衷 季節の卓盛りプラン

当ホテル 和食・洋食料理人が腕によりをかけ、季節の食材を活かした「和洋折衷 季節の卓盛りプラン」を2つのコースでご用意いたしました。ご宴会・送別会等で是非、ご利用ください。

## 季節の卓盛り プランA

大人1人 **¥7,000**

※消費税込み

蛸とペンネのマリネ バジル風  
鱈のたたき サラダ仕立て  
合鴨ロース肉の蒸し煮  
つくねの豆乳仕立て  
豚バラ肉のロースト ニンニクとハーブの香  
鶏モモ肉のフリット フライドポテト添え  
季節野菜の天麩羅  
マルゲリータ  
季節のデザート

・フリードリンク付き  
瓶ビール/ウイスキー/日本酒/焼酎/ワイン/ソフトドリンク

## 季節の卓盛り プランB

大人1人 **¥9,000**

※消費税込み

冷製オードブル 三種盛り  
旬の鮮魚 お造り盛り合わせ  
牛ロース肉のローストビーフ  
龍の卵と鶏肉の茶碗蒸し  
季節の魚料理  
大山鶏のトマト煮込み  
季節野菜と海老の天麩羅  
握り寿司 三種  
季節のデザート

・フリードリンク付き  
瓶ビール/ウイスキー/日本酒/焼酎/ワイン/ソフトドリンク



・ご予約は10名様より手配可能です。・仕入れ状況により料理内容は変更の可能性がございます。

アークホテル大阪心斎橋

住所 - 大阪府大阪市中央区島之内1-19-18

【お問合せ】

TEL : 06-6252-5194

Email : enkai@osaka.ark-hotel.co.jp