

2025年1月～3月 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 **¥7,500**

※消費税込み

鮮魚のエスカベッシュ 白ワインとオリーブの香り
鮪のカルパッチョ バルサミコドレッシング
彩り野菜のシーザーサラダ 温泉卵添え
ローストポーク 山葵マヨネーズソース
鰯と大根の含め煮
大山鶏の香草パン粉焼 マスタードソース
季節野菜の天麩羅
ピラフシノワーズ
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 **¥9,500**

※消費税込み

シャルキュトリーと魚介のテリーヌ
鮮魚のカルパッチョ ルッコラサラダと共に
龍の卵のロワイヤル コンソメ餡
大山鶏の竜田揚げ 大葉香る おろしポン酢添え
豚バラ肉のオープン焼き マスタードソース
海老と季節野菜の天麩羅
ローストビーフの握り寿司
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