



# ホテルアウイーナ大阪 Select Party Plan

セレクトパーティプラン

期間：2017.12.1～2018.2.28（除外日：12/29～1/3）

お一人様 6,600円

## 和洋折衷ビュッフェ

ローストビーフ グレービーソース  
甘鯛ムニエルマッシュポテト添え  
チキン照り焼きピンチョス仕立て  
和のさらだ三種（紅あずま芋 長芋山葵 梅蓮根）  
造り盛り合わせ  
上記含む 全14品

又は

## 和洋折衷オンテール

キタノメスケのマルセイユ風  
ベーコンとトリッパの Pasta チキンフロマージュ添え  
ボーク煮込みノルマンド風  
和旬菜三種盛り合わせ  
鰻と海老のにぎり寿司  
上記含む 全10品

フリードリンク 5種類

### 特典

●マイク2本 ●司会台 ●その他備品半額

お一人様 8,600円

## ワンランク上のお料理プラン 和洋折衷ビュッフェ

牛フィレステーキ リヨネーズポテトソース  
ズワイガニせいろ蒸し  
甘鯛ムニエルマッシュポテト添え  
ローストビーフとハムの盛り合わせ  
熊本産桜肉たたき  
上記含む 全18品

又は

## 和洋折衷オンテール

牛フィレメダイヨンスステーキ リヨネーズポテトソース  
キタノメスケと有頭海老のマルセイユ風  
ベーコンとトリッパの Pasta チキンフロマージュ添え  
和旬菜三種盛り合わせ  
お造り盛り合わせ（鯛 本鮪 甘海老 平貝）  
上記含む 全12品

フリードリンク 5種類

### 特典

●マイク2本 ●司会台 ●その他備品半額

お一人様 13,000円

ゆったりお楽しみいただける会席料理と  
備品は看板・装花に至るまで全てが揃った  
最上クラスのパーティプラン

## 和洋会席

前菜盛り合わせ  
お吸い物 帆立豆腐 海老筍叩き  
お造り盛り合わせ 鯛 本鮪 甘海老 平貝  
てっちり ふぐ 鍋野菜一式 ぼん酢 薬味  
金目鯛のマルセイユ風 ファイバースココット焼  
国産牛サーロインステーキ リヨネーズポテトソース  
鯛めし 香の物三種盛り  
上記含む 全13品

フリードリンク 全種類



イメージ

### 特典

●吊看板 ●卓上装花  
マイク一式、金屏風、司会台、ステージ  
その他館内設備一式  
※外注品は除く

※マイクは会場によりご利用いただけない場合がございます。

## フリードリンクについて (2時間)



5種類 … ●ビール ●麦焼酎 ●芋焼酎 ●ウーロン茶 ●ジュース

※追加ドリンクについては1種類につき200円(×人数分)とさせていただきます。

全種類 … 5種類 プラス 下記のドリンク全種類

●日本酒 ●ウィスキー(スタンダードスコッチウィスキー)  
●白ワイン ●赤ワイン ●サワー(カシス・アンス) ●ノンアルコールビール

**ご予約制** ※ご予約は通常20名様～とさせていただきます。(少人数要相談)

※写真はすべてイメージです。 ※表示価格は税金・サービス料を含みます。 ※当ホテルで使用しているお米は全て国産米です。 ※人数の変更は前日の正午まで承っております。