

パーティプラン



パーティプラン お一人様 ¥8,000 ¥8,500 ¥9,000 ¥10,000 *税サ込

- ・立食(着席)ブッフェ料理、卓盛料理形式でご用意をさせていただきます
- ・卓盛料理は¥8,500プランから承ります
- ・¥12,000プラン以上をご利用の場合は、コース料理をお選びいただけます
- ・プランには、お料理・お飲物フリードリンク・会場使用料・音響マイク・サービス料・税金が含まれます
- ・ご利用人数は10名様以上とさせていただきます(立食/着席ブッフェ料理をご希望の場合は20名様以上)
- ・特別プランのため、ご利用人数分の注文とさせていただきます(人数最終確認は2日前正午とさせていただきます)
- ・ご利用時間は2時間とさせていただきます
- ・ご延長の際は30分毎お一人様¥700(サービス料・税金込)を申し受けます
- ・各種ご演出などの音響、照明及び映像料はオプションとなります

■フリードリンク

ビール・ウィスキー(ハイボール含む)・ワイン白&赤
焼酎麦&芋・オレンジジュース&ウーロン茶が含まれます

■延長30分毎お一人様に付き ¥700 *税サ込

■追加飲料1アイテムにつき ¥700 *税サ込

日本酒・梅酒・ジンジャーエール・コーラ *冷酒は別途計算で承ります

■追加カクテルお一人様に付き ¥700 *税サ込

カシス・カンパリ・ジン3種を含みます

お問い合わせやご予約は、クラウンイベントチームまで
ご連絡をお願い申し上げます

TEL 06-6347-0744 FAX 06-6348-9235

sales.banquet@anacrowneplaza-osaka.jp

ANAクラウンプラザホテル大阪

〒530-0004 大阪市北区堂島浜1-3-1

T 06-6347-1112 F 06-6348-9208 anacrowneplaza-osaka.jp



ご利用優待

2F The Library Bar

営業時間 17:00~23:00(予約制)

予約人数 4~30名様

お一人様 ¥5,000

2時間フリードリンク *税サ込

含まれるもの

スナック・チョコレート・ナッツ

スパークリングワイン・ビール

ウィスキー・ワイン・ソフトドリンク

卓盛料理

¥9,000

MENU

【冷製料理】

カツオの炙りと薬味サラダ
タコとジャガイモのガリシア風
スモークサーモンのオレンジ風味 リーフサラダ添え
蒸し鶏とくらげの中華風パンパンジースタイル
豚肉のしゃぶしゃぶ風 旬の野菜と共に
冷製ローストビーフ レモンドレッシングのソース
お任せ冷製蕎麦

【温製料理】

洋風魚介の茶碗蒸し 銀餡仕立て
白身魚のソテーとマリナールソース オリーブオイルの香り
仔牛の香草カツレット クリーミーマスタードソース
海の幸のピラフ ジンジャー風味

【デザート】

ガトーショコラ フルーツ添え

【コーヒー】



buffet料理

¥8,000

MENU

【冷製料理】

魚の唐揚げ 細切り野菜の
エスカベッシュスタイル
スモークサーモンのマリネ、
サワークリームソースと共に
ベーコンとハーブクルトンのシーザーサラダ
蒸し鶏と野菜の韓国風サラダ仕立て
鰹のカルパッチョ 赤玉葱と薬味添え
豚ロース肉の中華風
サンドウィッチの盛り合わせ

【温製料理】

ピザマルゲリータ
白身魚と彩野菜のアンチョビソース
鶏唐揚げとポテトの油淋鶏ソース
カッチュコ(イタリア風魚介の煮込み)
豚フィレ肉のハーブカツレット
サーモンと山菜のピラフ
ポロネーゼ モッツアレラと共に

【シェフお奨めデザート】

【カクテルフルーツ】

【コーヒー】

buffet料理

¥9,000

MENU

【冷製料理】

小柱と蟹肉の冷製フラン
フレンチキャビア添え
鰹のカルパッチョ ジンジャーソース
魚介のサラダ 玉葱のドレッシングで
生ハムとサラミのマスタード風味
カボチャのサラダ
蒸し鶏の薄切り 緑黄野菜とトマトの
生春巻き
コールドビーフの和風ソース
水菜と茄子のマリネ
とろろ蕎麦

【温製料理】

ライスコロケ ジェノベーゼソース
4種チーズのピザ
牛モツと色々野菜の韓国風
サルスエラ
(スペイン風シーフードシチュー)
鶏もも肉の網焼き 柚子胡椒ソース
ポークカツレットと彩野菜のロースト
オレガノ風味のトマトソース
海の幸のクリームソース ペンネ

【シェフお奨めデザート】

【カクテルフルーツ】

【コーヒー】

buffet料理

¥10,000

MENU

【冷製料理】

帆立貝柱の炙り
プロバンス風ケッパーのソース
赤海老とヤリイカのマリネサラダ
オレンジ風味
マリネサーモンのディル風味
ますいくら添え レモンヴィネガーソース
まぐろの炙り
黒オリーブと白葱のタブナード添え
シャルキトリーとナチュラルチーズの
取り合わせ
コールドビーフとサラダ 山葵醤油で
バゲットサンドとサンドウィッチの
盛り合わせ
蕎麦

【温製料理】

魚介のフラン 蟹の銀餡で
旬魚のポアレ ローストベルペッパーソース
鶏もも肉の香草パン粉焼き
マリナールソース
スペアリブのロースト ローズマリーの香り
仔牛肉のカツレット ミラノ風
トマトとオレガノのソースで
牛肉のブラザート ニョッキ添え
アスパラとベーコンのペペロンチーノ ペンネ

【ホテルデザート盛り合わせ】

【フルーツ盛り合わせ】

【コーヒー】