

秋の宴会プラン

大阪東急インだけの
“おいしい秋”プラン。

スタンダード コース

【立食 or 着席buffet】

お一人様 **4,200 yen** (税・サ込)

Menu

- スモークサーモンと旬の野菜
- 鮮魚のカルパッチョ
- 燻製鴨の蜂蜜オイルのマリネ
- 若鶏のグリル香草風味
- 帆立貝のトマトチーズ焼き
- 牛ロースステーキ 和風ソース
- 魚介類の彩りピラフ
- フルーツの盛り合わせ
- プチデザート
- コーヒー

お薦めコース

スペシャル コース

【立食 or 着席buffet】

お一人様 **5,200 yen** (税・サ込)

Menu

- パストラミサーモンと旬の野菜
- 鮮魚のお造りの盛り合わせ
- シーフードのマリネサラダ
- 牛肉のたたき ポン酢ゼリー
- 鮮魚のポアレ クリームソース
- チキンのピザ風チーズ焼き
- 牛ヒレ肉のステーキ 温野菜添え
- 割子そば 薬味添え
- にぎり寿司
- フルーツの盛り合わせ
- プチデザート
- コーヒー

プレミアム コース

【立食 or 着席buffet】

お一人様 **6,200 yen** (税・サ込)

Menu

- 子牛肉のテリソース・ベリーソース
- 鮮魚のお造りの盛り合わせ
- 冷製牛肉の薄切り 和風ソース
- 生ハムとチーズの盛り合わせ
- 魚介類のマリネ オニオンソース
- 鮮魚のアクアパッツァ
- 車海老と帆立貝のフリカッセ
- 若鶏のポワレ エスニックソース
- 牛ヒレ肉のステーキ オリジナルソース
- 割子そば 薬味添え
- 上にぎり寿司
- フルーツの盛り合わせ
- プチデザート
- コーヒー

お食事を
メインにした
プランです。

卓盛り コース お一人様 **5,700 yen** (税・サ込)

- ◆ パストラミサーモンと旬の野菜
- ◆ 鮮魚のお造りの盛り合わせ
- ◆ シーフードのマリネサラダ
- ◆ 帆立貝のトマトチーズ焼き
- ◆ 牛ヒレ肉のステーキ 温野菜添え
- ◆ にぎり寿司
- ◆ 割子そば 薬味添え
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ フルーツの盛り合わせ
- ◆ プチデザート
- ◆ コーヒー

90分制

飲み放題
プラン

フリードリンクAコース
+ **1,800 yen**

- ビール(瓶) ■ ウイスキー ■ 焼酎
- オレンジジュース ■ ウーロン茶

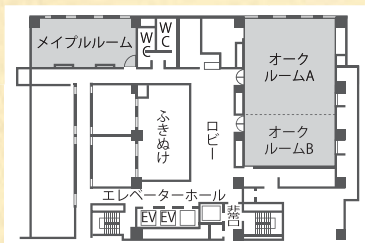
フリードリンクBコース
+ **2,200 yen**

- ビール(瓶) ■ ウイスキー ■ 焼酎
- 日本酒 ■ 赤・白ワイン
- オレンジジュース ■ ウーロン茶

パーティ会場 15~100名様



2F フロアマップ



※お申し込みは15名様以上(buffetは20名様以上)より承ります。上記プラン以外のご利用についてもご相談ください。
※ドリンクタイムは90分制とさせていただきます。 ※料金には税金・サービス料が含まれております。
※メニュー内容が変わることがございます。
※写真はオークルームです。他にも少人数用のメイプルルームもご用意しておりますのでご人数に合わせてご利用ください。

ご予約・お問い合わせは販売促進まで

06-6315-6013

- JR「大阪駅」(阪急・阪神・地下鉄「梅田駅」)から徒歩10分
- 梅田地下街(ホワイティうめだ)『泉の広場』M10番出口からすぐ
- JR「新大阪駅」から車で約15分



少人数プラン

4名様から16名様までご利用頂けるプライベートスペース。
随時ご予約を承っております。
その他ご予算に応じたメニューをご用意させていただきます。



little Monster
リトルモンスター

大阪東急イン 1F TEL.06-6315-6001

詳しい内容はお問い合わせ下さい。

TOKYU INN 大阪 東急イン

〒530-0027 大阪市北区堂山町2-1

TEL.06-6315-0109 (代表) FAX.06-6315-6019 www.osaka-i.tokyuhotels.co.jp