

ホテル エルセラーン大阪

春のグルメプラン

期間 / 2017年5月31日(水)まで

ロイヤルプラン 7,000円(税込)

立食ブッフェ又は大皿卓盛り

浅利と春キャベツの煮物

カツオたたき 薬味のせ

貝柱 海老 岩のりあん

桜鱒と大根 卸しイクラ

豚の角煮 マッシュポテト

肉豆腐 笹葱

茄子揚げ出し 肉味噌載せ

にぎり寿司(2貫) 又は ビーフカレー

山菜そば

フルーツ

ケーキ

コーヒー

プレミアムプラン 8,000円(税込)

立食ブッフェ又は大皿卓盛り

アスパラ あぶり貝柱
木ノ芽味噌ソース

お造り盛り合わせ 3種

鯛のソテー 岩のりあん
れんこんチップ

浅利クラムチャウダー

春キャベツとヤンバル豚の
味噌炒め

海老マーボー豆腐

和牛ステーキ

天麩羅盛り合わせ

にぎり寿司(3貫)

山菜そば

フルーツ

ケーキ

コーヒー

スタンダードプラン 6,000円(税込)

立食ブッフェ又は大皿卓盛り

桜海老の春雨サラダ

マグロのカルパッチョ
生姜ソース

タコとトマトと昆布の和え物

よだれ鳥

桜鱒と大根のふきのとう味噌

春野菜としらすの
シーザーサラダ

海老マヨ 山椒しょう油

ちらし寿司

山菜そば

ケーキ

コーヒー

※一部料理内容によっては、ブッフェ卓をご用意しております旨、予めご了承ください。
※旬の食材を使用しております。仕入状況により、
料理内容が予告なく変更の場合がございます旨、予めご了承ください。

2時間フリードリンク!

[スタンダードプラン]

●ビール ●烏龍茶 ●オレンジジュース ●焼酎(麦・芋)

[ロイヤルプラン]

●ビール ●烏龍茶 ●オレンジジュース ●焼酎(麦・芋) ●ワイン(赤・白)

[プレミアムプラン]

●ビール ●烏龍茶 ●オレンジジュース ●焼酎(麦・芋) ●ワイン(赤・白)
●ウイスキー(ロック・水、お湯割り) ●サワー(レモン・ライム) ●梅酒
●カクテル3種(ジントニック・カシスオレンジ・カシスソーダ)

- 各プランには会場利用2時間・マイク2本・基本設営料金が含まれます。
- お時間延長は、1時間¥1,500(お一人様税込)でフリードリンクも延長してご利用いただけます。
- フリードリンクの内容追加は、1アイテム¥540(お一人様税込)でご利用いただけます。

elsérine

HOTEL ELSÉREINE OSAKA
ホテル エルセラーン大阪