

春の宴会プラン

2026年1月1日(木)～3月31日(火)まで

ロイヤルプラン

7,000円(税込)

立食buffet又は大皿卓盛り

- 海老と春雨のサラダ
- 鯛と昆布じめのカルパッチョ
- 大根 蟹 湯葉の煮物
モロッコインゲン
- 鮭ポテトサラダ焼
- 鯖のかぶら蒸し
- 肉豆腐 糸こんにゃく 笹葱
- カレー 又は
にぎり寿司2貫(マグロ 穴子 生姜)
- 若布と竹の子の蕎麦
- ケーキ フルーツ
- コーヒー

プレミアムプラン

8,000円(税込)

立食buffet又は大皿卓盛り

- 蟹と千枚漬のサラダ
- 間八のうす造り 紅葉卸 浅月 ポン酢
- ぶり柚庵焼 九条葱あん 大根
- 鴨ロース(白葱)と揚野菜(れんこん 南京)の
マスタードソース
- ふぐ(まふぐ)のから揚げ
青とうがらし
- 和牛スライス マッシュポテトトリュフソース
- にぎり2貫(鯛 海老)ネギトロ巻(生姜)
- 若布と竹の子の蕎麦
- ケーキ フルーツ
- コーヒー

※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！

- 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、ソーダ割り)
- レモンサワー ●翠ジンソーダ

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ています。
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¥550(お一人様税込)でご利用いただけます。
*食物アレルギーのご相談は2週間前までにお申し出ください。

elsérine

HOTEL ELSÉREINE OSAKA
ホテル エルセラーン大阪