

アートホテル大阪ベイタワー

SUMMER PARTY PLAN

夏の宴会プラン

2026.6/1(月) - 8/31(月)



A PLAN
¥9,500

料理スタイル
【卓盛・ビュッフェ】

B PLAN
¥12,500

料理スタイル
【卓盛・ビュッフェ・コース】

C PLAN
¥15,500

料理スタイル
【卓盛・ビュッフェ・コース】

内容 お料理、フリードリンク、会場費、基本備品料、音響照明料、サービス料、消費税

ご利用時間 2時間

※卓盛・コース料理は10名様より、
ビュッフェ料理は30名様より承ります。

プラン特典

30名様以上のご利用で1点、60名様以上のご利用でさらにもう1点

乾杯用スパークリングワイン **or** スカイビュッフェ51ペアランチ券1組 **or** 空庭温泉ペア入館券1組



A・B・Cプラン フリードリンク

ビール / ワイン / ウイスキー /
焼酎(麦・芋) / ノンアルコールビール /
ノンアルコールカクテル /
ウーロン茶 / オレンジジュース /
ジンジャーエール / コーラ

アートホテル大阪ベイタワー

〒552-0007 大阪府大阪市港区弁天1-2-1
JR大阪環状線・大阪メトロ中央線「弁天町駅」すぐ

ご予約・お問い合わせ: 06-6573-3131 (宴会予約係 9:00~18:00)

www.osaka-baytower.com

アートホテル大阪ベイタワー



ART HOTEL

OSAKA BAY TOWER

A PLAN ¥9,500

【卓盛料理】

- 生ハムのジャンボンベルシェ
- かぼちゃの冷製スープ
- ✂️ チキンバターカレーとポレンタのオープン焼き
- ✂️ 白身魚のムニエル 焦がしバターソース
- 牛肩ロースのソテー 焼きトマトの塩レモンソース
- たまごとわかめのサンラータン
- デザート/コーヒー
- 他 全11品

【ビュッフェ料理】

- ✂️ 鱧の炙り グレープフルーツのラビゴットソース
- かぼちゃとコンソメジュレの冷製スープ
- ツナとベーコンのハワイアンコブサラダ
- 鶏そぼろとナムルの韓国風 合わせご飯
- ジャーマンポテトと温度たまごのオープン焼き スパイシーオーロラソース
- ✂️ タンドリーフィッシュ グルノーブル風
- ✂️ 豚トロの山椒パン粉焼き
- 牛肩ロースと夏野菜のオイスターソース炒め
- デザート/コーヒー
- 他 全17品

B PLAN ¥12,500

【卓盛料理】

- キハダマグロの炙り
- ドライトマトと枝豆のラビゴットソース
- ✂️ じゃがいもの冷製スープとコンソメゼリー
- パリソワール仕立て
- 太刀魚と夏野菜の煮込み 香草パン粉焼き
- 豚肩ロースの冷しゃぶと薬味のサラダ仕立て
- 梅肉ドレッシング添え
- ✂️ 白身魚のオランダーズ焼き
- サルサポモドーソース
- ✂️ 牛サーロインのステーキ
- 焦がしにんにくのビネガーソース
- 夏野菜のタコライス
- デザート/コーヒー
- 他 全11品

【ビュッフェ料理】

- 甘海老と温度たまごのむぎ酢ゼリー
- フィンガーライム添え
- ✂️ 鱧とイカのマリネ グリーンソース
- ✂️ カマンベールチーズの冷製茶碗蒸し
- タコス風フォカッチャサンド
- 冷やし中華
- ✂️ 四川風 麻婆豆腐
- ✂️ ソフトシェルシュリンプとポテトのエスカルゴバターソース
- ✂️ 鶏モモのパロティース すだちバターソース
- ✂️ スベアリブ クリスピースパイス和え
- ✂️ 牛サーロインのステーキ おろし野菜の和風ソース
- シーフードガーリックライス アメリカソース
- デザート/コーヒー
- 他 全17品

【コース料理】

- 甘海老とからすみのカッペリーニトマトのゼリー添え
- ✂️ 合鴨のキャラメリゼ 夏野菜のタブレ
- ラビゴットソース
- とうもろこしのすり流し コンソメの冷製茶碗蒸し
- 白身魚のソテー 白ワインソース シークワーサーの香り
- お口直しのソルベ
- ✂️ 牛サーロインのソテー 夏野菜のキッシュロレーヌ
- 実山椒の赤ワイン煮とフォンドヴォーのソース
- パン
- ホテルパティシエ特製デザート
- コーヒー
- 全9品



卓盛:牛サーロインのステーキ 焦がしにんにくのビネガーソース



ビュッフェ:四川風 麻婆豆腐



コース:合鴨のキャラメリゼ 夏野菜のタブレ ラビゴットソース

C PLAN ¥15,500

【卓盛料理】

- ✂️ フォアグラと桃のフラン
- 牛モモのローストビーフ 刻みわさびソース
- サザエのつば焼き エスカルゴバター
- 鰻と白身魚のムース カダイフ巻き
- スイートチリソース
- ✂️ オマール海老と夏野菜のXO醬炒め
- 国産牛サーロインのステーキ おろし野菜ソース
- 海老と鱧の天ぷら トリュフ塩添え
- デザート/コーヒー
- 他 全11品

【ビュッフェ料理】

- 真鯛とカシューナッツの生春巻き
- ✂️ オマール海老のコンソメジュレとビシソワーズ
- フォアグラと桃のフラン
- 牛モモのローストビーフ 南高梅のラビゴットソース
- ✂️ 紋甲イカの炙りとフルーツトマトの茶そば
- 鱧と竹炭のベニエ フレッシュトマトソース
- ✂️ 鱈のパイ包み焼き ショロン風ソース
- 海老のチリソース煮
- ✂️ フォアグラのソテーと照り焼きチキンの北京ダック風
- 豚フィレのサルティンボッカ ブラッドオレンジソース
- 国産牛サーロインのステーキ トリュフと赤ワインソース
- デザート/コーヒー
- 他 全18品

【コース料理】

- オマール海老と赤ピーマンのパバロア
- パッションフルーツのサワークリームとキャビア添え
- 合鴨のキャラメリゼ 夏野菜のタブレ ラビゴットソース
- 鰻と焼き茄子のテリース
- ✂️ 赤肉メロンとじゃがいもの冷製スープ
- パリソワール仕立て
- ✂️ 太刀魚と海老のムースサンド 焦がしバターソース
- お口直しのソルベ
- 国産牛サーロインのソテー
- 新生姜のコンフィチュール 照り焼きソース
- フォアグラのソテーと焼きポレンタ添え
- パン
- ホテルパティシエ特製デザート
- コーヒー
- 全9品

※写真はイメージです。※メニューは一部のみ記載しています。※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※アレルギー対応をご希望のお客様は、ご予約時など事前にご相談ください。※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

夏プランの詳細はこちら

