

アートホテル大阪ベイタワー

AUTUMN PARTY PLAN

秋の宴会プラン

2026.9/1(火) - 11/30(月)



A PLAN

¥9,500

【卓盛・ビュッフェ】

B PLAN

¥12,500

【卓盛・ビュッフェ・コース】

C PLAN

¥15,500

【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: TEL.06-6573-3131(宴会予約係 9:00~18:00)

<https://iconia.co.jp/hotel-art-hotel-osaka-bay-tower-osaka>

アートホテル大阪ベイタワー



ART HOTEL

OSAKA BAY TOWER

A PLAN ¥9,500

✕ …料理長いちおしメニュー

【卓盛料理】

- 鯉の炙り ザクロのジュレ
サーモントラウトとほうれん草のニョッキグラタン
ベーコンと秋野菜のローストサラダ ミモザ風
✕ 白身魚のソテー 柚子風味の焦がしバターソース
✕ 牛肩ロースのすき焼き風
炙りしめ鯖のちらし寿司
デザート/コーヒー

他 全11品

【ビュッフェ料理】

- ✕ きのこのブランマンジェ
甘海老とドライトマトのタブレ
かぼちゃとクリームチーズのサンドウィッチ
パンプキンシェパードパイ
秋茄子の麻婆春雨
✕ 鶏モモと椎茸パウダーのパン粉焼き マスタードソース
豚トロのブレイゼ 白いんげん豆とオリーブの煮込み
✕ 牛肩ロースのソテーと根菜のペペロンチーノ風
デザート/コーヒー
他 全17品

B PLAN ¥12,500

【卓盛料理】

- 温度卵ときのこのハーブマリネ 生ハム添え
✕ スモークサーモントラウトと人参のギモーヴ
✕ 鶏むねと香味野菜のつくね 照り焼き山椒ソース
✕ 白身魚と海老のムース クレベネット巻き
アメリカンソース
✕ 牛サーロインのロースト おろし野菜ソース
豚肩ロースのルーロー飯
干し海老と切り干し大根のシャンタン
デザート/コーヒー

他 全11品

【ビュッフェ料理】

- ✕ スモークサーモントラウトとかぶの千枚漬け
ミルフィーユ仕立て
✕ 牛モモのローストビーフ ザクロのジュレ
蓮根きんぴらと明太マヨネーズのタルティース
舞茸の天ぷらとおろし蕎麦
海老と栗の茶碗蒸し
✕ 白身魚とムール貝のブイヤベース仕立て
✕ 鶏モモのデューセル オープン焼き
✕ 豚肩ロースの酢豚 アップルビネガー仕立て
✕ 牛サーロインと里芋のロースト 焦がし玉ねぎソース
烏賊の一夜干しとさつまいものおこわ
デザート/コーヒー

他 全17品

【コース料理】

- きのこのブランマンジェ 生ハム添え
鯉のタリアータ 柚子のラビゴットソース
パンプキンチャウダースープ
✕ 白身魚とデューセルのボービエット仕立て
白ワインソース
お口直しのシャーベット
✕ 牛サーロインのソテー
ドライイチジクと赤ワインソース
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:牛サーロインのロースト おろし野菜ソース



ビュッフェ:豚肩ロースの酢豚 アップルビネガー仕立て



コース:白身魚とデューセルのボービエット仕立て白ワインソース

C PLAN ¥15,500

【卓盛料理】

- キハダマグロのレアカツレツ
ケッパーとマスタードソース ミモザ風
フォアグラと安納芋のブディング
煮穴子と秋野菜のせいろ蒸し
豚の角煮 パオズの中巻バーガー
✕ オマール海老とマコモ茸の豆鼓炒め
✕ 国産牛サーロインのステーキ
トリュフの赤ワインソース
握り寿司
デザート/コーヒー

他 全11品

【ビュッフェ料理】

- 紅ずわい蟹と焼き茄子の土佐酢ジュレ
✕ フォアグラと安納芋のフラン
ウフマヨネーズ トリュフ塩とイクラ添え
あん肝フロマージュテッド
✕ 海老のスイートチリマヨネーズと海老芋フリット
✕ アトランティックサーモンのパイ包み焼き
ペアルネーズソース
穴子の赤ワイン煮込み 雑穀米の焼きリゾット添え
✕ 鶏モモのコンフィ ポルチーニ茸のクリームソース
豚肩ロースとドライイチジクのポルケッタ風 シードルソース
国産牛サーロインのソテー トリュフと赤ワインソース
海老ときのこのガーリックライス アメリカンソース仕立て
デザート/コーヒー
他 全18品

【コース料理】

- 焼き茄子のムース
オマール海老のコンソメジュレとキャビア添え
アトランティックサーモンのミキユイ
鰻と里芋のテリーヌ 春菊のラビゴットソース
✕ 八幡平マッシュルームときのこのコンソメスープ
パイ包み焼き
✕ 舌平目とあん肝のクレベネット包み デュグレレ風
お口直しのシャーベット
国産牛サーロインとフォアグラのロシーニ仕立て
安納芋のビュレ ペリグーソース
パン
ホテルパティシエ特製デザート
コーヒー

※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。

秋プランの詳細は
こちらから

