

アートホテル大阪ベイタワー

WINTER PARTY PLAN

冬の宴会プラン

2026.12/1(火) - 2027.2/28(日)



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

【卓盛料理】

カリフラワーの茶わん蒸し みぞれ餡かけ
✂ タラの油淋鶏風 赤パプリカのソース
ベーコンと冬野菜のローストサラダ パーニャカウダーソース
✂ 牛肩ロースのすき煮仕立て
香味野菜のコンソメスープ
デザート/コーヒー

他 全11品

【ビュッフェ料理】

✂ かぶのブランマンジェ 生ハム添え
✂ 鰯の炙り ポン酢ジュレ 柚子胡椒風味
さつま芋のローストとりんごのクリームチーズサンドウィッチ
✂ 麻婆豆腐
✂ 白身魚のムニエル もろみ味噌の焦がしバターソース
豚トロと冬野菜のロースト 豆鼓とザーサイのラビゴットソース
✂ ビーフストロガノフ チーズきりたんぽ添え
デザート/コーヒー

他 全17品

B PLAN ¥12,500

【卓盛料理】

✂ スモークサーモントラウトとかぶの千枚漬け
菊花ジュレソース
紅ずわい蟹とカリフラワーの茶碗蒸し
✂ ビーフシチューとマッシュポテトの
アッシパルマンティエ
✂ 牛サーロインのステーキ
おろし野菜の和風ソース
麻婆豆腐チャーハン
わかめとザーサイの玉子スープ
デザート/コーヒー

他 全11品

【ビュッフェ料理】

✂ ピンチョウマグロの炙り エゴマの醤油ジュレ
✂ 小海老のフリット いぶりがっこのマヨネーズ和え
豚ロースカツサンド 赤味噌のデミグラスソース
豆乳クリームの担々麺
✂ 鰯の幽庵焼き 大根のコンソメ仕立て
✂ 白身魚とムール貝のブイヤベース風
豚肩ロースのロースト 麴甘酒のマリネ 柚子バターソース
✂ 牛サーロインのステーキ
黒ニンニクのシェリービネガーソース
デザート/コーヒー

他 全17品

【コース料理】

✂ 人参のムース バニラの香り
甘海老のタルタル仕立て
鶏モモとナッツのパロンティース
金柑のラビゴットソース 冬野菜のグレッグ
ビーツのマンハッタンクラムチャウダー
✂ 白身魚のルーレ タラ白子のクロケッタ添え
お口直しのシャーベット
✂ 牛サーロインのソテー 冬野菜のタルト
フォンドヴォーとカフェ・ド・パリ・バター
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: ビーフシチューとマッシュポテトのアッシパルマンティエ



ビュッフェ: 牛サーロインのステーキ
黒ニンニクのシェリービネガーソース



コース: 白身魚のルーレ タラ白子のクロケッタ添え

C PLAN ¥15,500

【卓盛料理】

✂ 鰻のバルサミコ蒲焼き 黒米の焼きリゾット
あん肝とコンソメのロワイヤル
✂ 白身魚ムースのショーソ ン パイ包み焼き
白ワインソース
ブッラータチーズと洋ナシのカプレーゼ
✂ オマール海老のテルミドール
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
デザート/コーヒー

他 全11品

【ビュッフェ料理】

✂ 牛タンの低温ロースト
九条ねぎとナッツのラビゴットソース
✂ フォアグラのムース 金柑のコンポート
タラ白子のポシェ ポン酢ジュレ 柚子胡椒風味
トリュフのドフィノワ風グラタン
紅ずわい蟹と黄ニラの中華風オムレツ
✂ 知床サーモンのパイ包み焼き アメリケヌソース
✂ フォアグラ入りハンバーグ 照り焼きソース
✂ 中華おこわ フカヒレあんかけ
デザート/コーヒー

他 全18品

【コース料理】

カリフラワーのブランマンジェ キャビア添え
牛タンと鶏モモのテリーヌ 鰯の炙り
紅芯大根のジュレ
✂ 海老のビスクと牛蒡のフラン 二層仕立て
✂ アンコウのガランティース シャンパンソース
お口直しのシャーベット
国産牛サーロインのソテー
フォアグラとトリュフのロッシェニ風 カカオの香り
パン
ホテルパティシエ特製デザート
コーヒー

全9品

