

Congrats graduate!

ホテルニューオータニ大阪

Graduation Party Plan

卒業・謝恩パーティープラン



旅立ちの風景を

忘れられない思い出の1ページに…

2021年2月1日(月)～3月31日(水)

1名さま ¥8,000

※料理、飲物、室料、税金・サービス料共

- **Style 1** 立食ビュッフェ [30名さま以上]
- **Style 2** 着席ビュッフェ [20名さま以上]



Drink お飲物 2時間フリードリンク

- コーラ
- ジンジャーエール
- オレンジジュース
- アップルジュース
- ウーロン茶
- コーヒー
- 紅茶



〈追加ドリンク〉

- ビール
- ワイン(赤・白)
- カクテル3種
(ジン・カンパリ・カシス)



¥1,000 ※税金・サービス料別

Special Favor 特典

- 1 乾杯用スパークリングワインプレゼント
- 2 下見でご来館の際に、オールデイダイニング「SATSUKI」でのケーキセットをプレゼント! ※初回のみ
- 3 20名さま以上のご利用でペアランチ券1枚ご贈呈





ホテルニューオータニ大阪

Graduation Party Plan

卒業・謝恩パーティープラン



Menu

お好みに合わせたスタイルをお選びいただけます。

Standing Buffet

立食ビュッフェスタイル

～ 冷製 ～

- シーフードマリネ 柚子風味
- ・
- シャルキュトリーとポテトサラダ
- ・
- クロスティニー&オープンサンド

～ 温製 ～

- ポークチャップと緑黄色野菜
- ・
- チキンクラブディーヌ
- ・
- 海の幸のラザニア仕立て
- ・
- サーモンピカタ ジェノバソース
- ・
- ミーゴレン
- ・
- フリットミスト
- ・
- ピッツァカプリチョーザ

～ デザート ～

- ニューオータニ デザートセレクション
- ・
- コーヒー

Sitting Buffet

着席ビュッフェスタイル

～ 冷製 ～

- チキンと春雨のエスニックサラダ
- ・
- シーフードとショートパスタのジェノバ風
- ・
- カクテルサンドイッチ

～ スープ ～

- 季節のクリームスープ

～ 温製 ～

- 白身魚とラタテュユのチーズ焼き 隠元豆と茸のフリカッセ
- ・
- 牛背肉ローストと“豊穰なる春の恵み”シャスールソース
- ・
- チキンと彩り野菜のピラフ

～ デザート ～

- ヨーグルトパンナコッタと苺のジュレ
- ・
- 苺のグラニテの装い
- ・
- コーヒー
- ・
- パン・バター

※季節・天候により内容が変更になる場合がございます。

[ご予約・お問合せ] TEL.06-6949-3223 (営業部直通)

- ◆ご要望に応じて、料理・料金・スタイルのご相談を承ります。お気軽にご相談ください。
- ◆幹事さまの打上げなどをお考えのお客さまには、¥3,500(税・サ共)からご利用いただける2次会プランもご用意しております。

