

周年行事や祝賀会・業績表彰などに

Superior Plan

期間 2026年4月1日(水) ~ 2027年3月31日(水)

時間 2.5時間 (1時間延長料金/1人1,500円) 50名様より

プラン内容

SPECIAL <ブッフェ+握り寿司+フリードリンク+特典A> 15,000円

- ビール (プレミアムモルツまたはエビス) ■ウィスキー ■焼酎 ■カクテル3種
- ワイン (赤・白) ■レモンサワー ■ノンアルコールビール ■ウーロン茶
- オレンジジュース ■コーラ ■ジンジャーエール

PREMIUM <フレンチ or 和洋折衷+フリードリンク+特典A+限定特典B> 20,000円

- ビール (プレミアムモルツまたはエビス) ■ウィスキー ■焼酎 ■日本酒 ■カクテル3種
- ワイン (赤・白) ■レモンサワー ■ノンアルコールビール ■ウーロン茶
- オレンジジュース ■コーラ ■ジンジャーエール

特典A

- 乾杯スパークリングワイン
- 2.5時間利用
- 吊看板
- スクリーン、プロジェクター
- 会場費、マイク3本
- ステージ、金屏風
- 控室 1室

限定特典B

- 乾杯シャンパンにアップグレード
- テーブルカラークロス
- 席札
- 卓上花
- 卓上メニューカード
- ロゴプレート付きデザート
- レストランペアランチチケット

<限定特典B> レストランペアランチチケットについて
当ホテルのフレンチレストラン「エスカール」または日本料理「随縁亭」をご利用いただけるチケットを「1組様」にプレゼントいたします。

メニュー

SPECIAL

Cold Selection

- ・ 鯖の炙り
エシャロットと黒胡椒の香り
ポン酢ジュレ
- ・ ポークとフライドエッグのチリサラダ
- ・ 海老とポテトのジェノバサラダ
- ・ ミックスリーフサラダ
ツナ コーン トマト
フレンチドレッシング
- ・ 握り寿司

Hot Selection

- ・ ポテトとオニオンの
シーフードグラタン
- ・ サーモンと水菜のペンネパスタ
トマトクリームソース
- ・ 白身魚のオープン焼き
カレー風味のノイリークリームソース
- ・ ローストチキン
蜂蜜とブラックペッパーソース
- ・ グリルポーク
ベーコン入りマッシュポテト
アナナスソース
- ・ ビーフソテー 温野菜 味噌ソース
- ・ ミックスピラフ

Dessert

- ・ デザート4種
- ・ コーヒー

PREMIUM (フレンチ)

Appetizer

- 鯖のグリル
季節野菜のパンナコッタ
マイクロサラダと
ベルベッパースalsa

Soup

- オニオンのクリームスープ
チーズフレーバー

Fish Dish

- 金目鯛のポワレと
海老のスチーム
野菜とベーコンのプロス

Meat Dish

- 牛フィレ肉のポワレ
茄子のコンフィと温野菜
トリュフ香るマデラソース

Bread and Butter

- パンとバター

Dessert

- ケーキ盛り合わせ
アイスクリームと
フルーツソース

Coffee

- コーヒー

PREMIUM (和洋)

Japanese Appetizer

- 和前菜
季節の彩り和前菜盛り合せ

Tsukuri

- お造り二種盛り
あしらい一式

Fish Dish

- 金目鯛のポワレと
海老のスチーム
野菜とベーコンのプロス

Meat Dish

- 牛フィレ肉のポワレ
茄子のコンフィと温野菜
トリュフ香るマデラソース

Bread and Butter

- パンとバター

Dessert

- ケーキ盛り合わせ
アイスクリームと
フルーツソース

Coffee

- コーヒー

お問合せ

ホテルモントレ グラスミア大阪

宴会営業部直通 (受付時間 10:00~18:00) TEL 06-7638-6877

〒556-0017 大阪府大阪市浪速区湊町1丁目2番3号 FAX 06-7638-8009

ご案内

※本プラン料金には室料・お料理・フリードリンク・音響照明・マイク使用料・税金・サービス料が含まれております。

※当ホテルで使用しているお米はすべて国産米です。 ※画像はイメージです。