



# NEW OSAKA HOTEL

歓迎会、送別会、同窓会など  
ご予約受付中

# 春の宴席プラン

ビュッフェ形式  
中華料理プラン  
お一人様  
¥8,000(税込)

前菜五種盛り合わせ  
鶏の唐揚げ・春巻き  
豚バラ肉の角煮  
白身魚の甘酢餡かけ  
エビチリ・エビマヨ  
鮑のオイスターソース煮込み  
麻婆豆腐  
桜海老の炒飯  
杏仁豆腐・ゴマ団子

卓盛り形式  
中華料理プラン  
お一人様  
¥8,000(税込)

前菜六種盛り合わせ  
油淋鶏  
大海老のチリソース・マヨネーズソース  
豚バラ肉の角煮  
鮑のオイスターソース煮込み  
白身魚の蒸し物  
桜海老の炒飯  
杏仁豆腐

ビュッフェ形式  
和洋中料理プラン  
お一人様  
¥10,000(税込)

【和食】  
刺身舟盛り  
冷豚しゃぶおろしそば  
天ぷら盛り合わせ  
【洋食】  
パエリア  
白身魚のムニエル  
サンドイッチ  
ローストビーフ(カービング)  
フルーツ・ケーキ盛り合わせ

【中華】  
前菜五種盛り合わせ  
鶏肉の唐揚げ  
北京ダック  
和牛の辛し炒め  
大海老チリソース・マヨネーズソース  
鮑のオイスターソース煮込み  
餡かけ焼きそば  
杏仁豆腐

卓盛り形式  
中華料理プラン  
お一人様  
¥10,000(税込)

前菜七種盛り合わせ  
北京ダック  
大海老の空豆炒めと大海老チリソース  
黒毛和牛のステーキ 黒胡椒ソース  
鯛の甘酢餡かけ  
鮑のオイスターソース煮込み  
タコの炒飯  
杏仁豆腐

各プラン  
2時間飲み放題付き  
ビール、ウィスキー、焼酎(芋・麦)  
ワイン(赤・白)  
ウーロン茶、オレンジジュース

2025.4.1 ▶ 2025.5.31

ご予約・お問い合わせは、  
☎ 06-6885-0085 まで



NEW OSAKA HOTEL

大阪市淀川区西中島5丁目14番10号  
<http://www.newosakahotel.com>

- ・写真はイメージです。
- ・食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。
- ・ご宴会は2時間制となっております。  
2時間を超える場合は30分毎に延長料金を頂きます。
- ・ビュッフェ形式は20名様より承ります。