



NEW OSAKA HOTEL

夏の宴席プラン

暑気払い、交流会、同窓会など
ご予約受付中

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
スモークダック
エビチリ・エビマヨ
鮑のXO醤煮込み
麻婆豆腐
ドライマトのカレーの炒飯
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
鯛の甘酢餡かけ
大海老のチリソース・マヨネーズソース
豚バラ肉の角煮
ホタテのXO醤ソース
夏茄子の味噌煮込み
ドライマトのカレー炒飯
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

【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・エビ団子
北京ダック
和牛と夏野菜炒め
大海老チリソース・マヨネーズソース
鮑のXO醤煮込み
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
大海老とホタテのチリソース
鯛の蒸し物
黒毛和牛のステーキ 黒胡椒ソース
鮑のXO醤煮込み
饅頭の炒飯
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

2025.6.1 ▶ 2025.8.31

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。