

夏の宴席プラン

歓送迎会、交流会、暑気払いなど
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
油淋鶏
点心盛り合わせ
鮑のバター醤油焼き
海老のバリバリ揚げ チリソース
四川麻婆豆腐
黒毛和牛と夏野菜の炒め
ドライトマトのカレー炒飯
杏仁豆腐

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
鶏肉唐揚げの甘酢餡かけ
海老チリソースと海老バリバリ揚げ
点心2種
牛バラ肉の煮込み
茄子の麻婆煮込み
ドライトマトのカレー炒飯
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
豚しゃぶおろしそば
天ぷら盛り合わせ
【洋食】
サンドイッチ
ローストビーフ
鮑のバター醤油焼き
鶏肉の照り焼き
フルーツ・ケーキ盛り合わせ
【中華】
前菜四種盛り合わせ
網春巻き・麻辣唐揚げ
黒毛和牛の辛子炒め
大海老チリソースと大海老バリバリ揚げ
ドライトマトのカレー炒飯
杏仁豆腐・ゴマ団子

卓盛り形式
中華料理プラン
お一人様
¥10,000(税込)

前菜七種盛り合わせ
ミニフカヒレの煮込み
北京ダック
海老チリソースと海老バリバリ揚げ
鮑とホタテ貝柱のXO醬炒め
黒毛和牛の黒胡椒炒め
饅と大葉の炒飯
杏仁豆腐

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

2026.6.1 ▶ 2026.9.30

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。
- ・ご宴会は20名様より承ります。