

アートホテル大阪ベイタワー

# Spring Party Plan

2026.3/1(日) - 5/31(日)

ART HOTEL

OSAKA BAY TOWER

アートホテル大阪ベイタワー

〒552-0007 大阪府大阪市港区弁天1-2-1  
JR大阪環状線・大阪メトロ中央線「弁天町駅」すぐ

[www.osaka-baytower.com](http://www.osaka-baytower.com) アートホテル大阪ベイタワー

ホテル公式サイトは  
こちら

ご予約・お問い合わせ

06-6573-3131  
(宴会予約係 9:00~18:00)





## A PLAN

### 【卓盛料理】

生ハムとえんどう豆のパパロア  
 鰹の炙り ザーサイのラビゴットソース  
 和風出汁のロワイヤル 麻婆のソース  
 ロールキャベツと桜海老のクリームソース  
 ツナとベーコンのニース風サラダ  
 白身魚ソテー 焦がし玉ねぎとドライトマトのソース  
 牛肩ロースと香味野菜のチンジャオロース風  
 しらすと梅わかめの合わせご飯  
 あおさ海苔の赤出汁  
 デザート/コーヒー

### 【ビュッフェ料理】

よだれ鶏 食べるラー油添え  
 筍とロースハムのゼリ寄せ  
 ベーコンとジャガイモのニース風サラダ  
 海老と春野菜の海鮮ちらし寿司  
 春キャベツのラザニアボロネーゼ  
 桜海老とザーサイの塩麻婆豆腐  
 白身魚とムール貝のアクアパッツァ  
 豚トロの黒胡椒焼き 豆鼓のシェリービネガーソース  
 牛肩ロースと新玉ねぎのハッシュドビーフ ライス添え  
 デザート/コーヒー  
 他 全17品

※写真はイメージです。※メニューは一部のみ記載しています。※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※アレルギー対応をご希望のお客様は、ご予約時など事前にご相談ください。※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

## B PLAN

### 【卓盛料理】

鶏モモの油淋鶏 花椒のパン粉焼き  
 スモークサーモントラウトのニース風サラダ  
 牛サーロインのステーキ おろし野菜ソース  
 桜海老と蘭王たまごのチャーハン  
 デザート/コーヒー  
 他 全11品

### 【ビュッフェ料理】

海老のマリネ カクテルソース 紹興酒風味  
 マグロのグリル 刻みわさびのビネグレットソース  
 蒸し鶏と中華クラゲのシーザーサラダ  
 アトランティックサーモンのクリビヤック  
 桜風味の白ワインソース  
 豚肩ロース塩麴マリネ 刻みわさびソース  
 牛サーロインのステーキ オイスターソース  
 デザート/コーヒー  
 他 全17品

### 【コース料理】

真鯛の湯霜造り 木の芽と筍のラビゴットソース  
 白身魚ソテー 桜海老のパン粉焼き  
 桜の花と白ワインソース  
 牛サーロインのソテー 春キャベツのキッシュロレーヌ  
 赤ワインソース  
 ホテルパティシエ特製デザート/コーヒー  
 他 全9品

## C PLAN

### 【卓盛料理】

キハダマグロのセサミ焼き 梅のタブナードソース  
 フォアグラのココト焼き オニオングラタン風  
 真鯛と海老しんじょうの桜の葉包み 洋風五目あんかけ  
 国産牛サーロインのステーキ 黒トリュフソース  
 デザート/コーヒー  
 他 全11品

### 【ビュッフェ料理】

鯛の昆布締めと春野菜のマリネ  
 黒毛和牛の生ハムとマスカルポーネ フルーツサラダ  
 アワビと春野菜のカッペリーニ オマールコンソメのジュレ  
 真鯛の岩塩包み焼き 桜風味のブルブランソース  
 紅ずわい蟹と白身魚のムース カダイフ巻き アメリケヌソース  
 鶏モモの低温調理 春キャベツとXO醤と焦がしバターソース  
 国産牛サーロインのロースト 黒トリュフソース  
 デザート/コーヒー  
 他 全18品

### 【コース料理】

ノルウェーサーモンのミ・キュイ  
 金山寺味噌のバーニャカウダーソース  
 タイラギ貝の炙りと筍のテリーヌ 木の芽のジェノベーゼ  
 鯖とハマグリブレゼ あおさ海苔ナージュ仕立て  
 国産牛サーロインとフォアグラのロッシュニ風  
 トリュフとジャガイモのビュレ添え  
 ホテルパティシエ特製デザート/コーヒー  
 他 全9品



### A・B・Cプラン フリードリンク

ビール/ワイン/ウイスキー/  
 焼酎(麦・芋)/  
 ノンアルコールビール/  
 ノンアルコールカクテル/  
 ウーロン茶/オレンジジュース/  
 ジンジャーエール/コーラ

A PLAN  
¥9,500

料理スタイル  
【卓盛・ビュッフェ】

#### 内容

お料理、フリードリンク、会場費、基本備品料、音響照明料、サービス料、消費税

ご利用時間 2時間

※卓盛・コース料理は10名様より、ビュッフェ料理は30名様より承ります。

B PLAN  
¥12,500

料理スタイル  
【卓盛・ビュッフェ・コース】

C PLAN  
¥15,500

料理スタイル  
【卓盛・ビュッフェ・コース】



春プランの詳細はこちらから

### プラン特典

30名様以上のご利用で1点  
 60名様以上のご利用でさらにもう1点

乾杯用スパークリングワイン

OR

SKY BUFFET51ペアランチ券1組

OR

空庭温泉ペア入館券1組