

2018/10/1 ▶ 2019/2/28

SPECIAL PARTYPLAN

Autumn & Winter

忘年会・新年会まで幅広く
ご利用いただけるスペシャル
パーティプラン



ART HOTEL

OSAKA BAY TOWER

SPECIAL PARTY PLAN



STANDARD PLAN

選べる特典1アイテム付

和洋卓盛料理
洋食卓盛料理
和洋ビュッフェ料理
+
フリードリンク

¥8,000 / お1人様

ART PLAN

選べる特典2アイテム付

和洋卓盛料理
洋食卓盛料理
和洋ビュッフェ料理
+
フリードリンク

※卓盛料理は肉料とデザートが選べます。

¥9,000 / お1人様

SPECIAL PLAN

選べる特典3アイテム付

和洋卓盛料理
洋食卓盛料理
和洋ビュッフェ料理
コース料理
+
フリードリンク

※卓盛料理は肉料とデザートが選べます。

¥10,000 / お1人様

PREMIUM PLAN

選べる特典4アイテム付

和洋卓盛料理
洋食卓盛料理
和洋ビュッフェ料理
コース料理
+
フリードリンク

※卓盛料理は肉料とデザートが選べます。

¥12,000 / お1人様

フリードリンク
メニュー (2時間)

ビール、ウイスキー、白ワイン、赤ワイン、酎ハイ、(焼酎・日本酒・カクテルの中から1種類
お選びください)、ノンアルコールビール、ノンアルコールカクテル2種、ソフトドリンク各種

選べる特典

- ・ペアランチバイキング券 1組
- ・ペア宿泊券 1組
- ・ビンゴゲーム機(カード付)貸出
※先着順
- ・乾杯用スパークリングワイン



ART PLAN MENU



(10月1日～11月30日)

和洋卓盛料理

- ・スモークサーモンと里いものタプナードソース
- ・ビン長鮪のタタキ ポン酢のジュレ添え
- ・ローストビーフと無花果のワイン煮 バルサミコソース
- ・焼きなすと生ハムの水菜サラダ 生姜のドレッシング
- ・栗とキノコの茶碗蒸し
- ・白身魚とムール貝のアクアパッツァ
- ・ビーフシチュー パプリカ風味のグラーシュ
- ・鶏腿肉の香草パン粉焼き デミマスタードソース
- ・豚ロース肉と菊菜のパブール 胡麻ソース
- ・にぎり寿司
- ・なめこおろしそば
- ・紫芋と抹茶クリームのマリアージュ
- ・マロンカシスのムース 蒸し栗を添えて
- ・キャラメルシャンティエと薩摩芋ムースの
ケーキ仕立て
- ・コーヒー

一品をお選び
ください。

一品をお選び
ください。

洋食卓盛料理

- ・スモークサーモンと里いものタプナードソース
- ・ビン長鮪とラディッシュのマリネ 柑橘風味のソース
- ・鴨胸肉のスモークと茸のグレッグ
- ・ローストビーフと無花果のワイン煮 バルサミコソース
- ・焼きなすと生ハムの水菜サラダ 生姜のドレッシング
- ・栗とキノコのコンソメロワイヤル
- ・白身魚とムール貝のアクアパッツァ
- ・ビーフシチュー パプリカ風味のグラーシュ
- ・鶏腿肉の香草パン粉焼き デミマスタードソース
- ・豚ロース肉と菊菜のパブール 胡麻ソース
- ・秋鮭と茸のガーリックピラフ
- ・紫芋と抹茶クリームのマリアージュ
- ・マロンカシスのムース 蒸し栗を添えて
- ・キャラメルシャンティエと薩摩芋ムースの
ケーキ仕立て
- ・コーヒー

一品をお選び
ください。

一品をお選び
ください。

和洋ビュッフェ料理

- =冷製料理=
- ・スモークサーモンと里いものタプナードソース
 - ・メサバと大根の柚子マリネ
 - ・ビン長鮪のタタキ ポン酢のジュレ添え
 - ・鴨胸肉のスモークと茸のグレッグ
 - ・焼きなすと生ハムの水菜サラダ 生姜のドレッシング
 - ・ローストビーフと無花果のワイン煮 バルサミコソース
 - ・サンドウィッチ盛り合わせ
 - ・にぎり寿司と巻き寿司
 - ・なめこおろしそば
- =温製料理=
- ・栗とキノコの茶碗蒸し
 - ・春雨と秋野菜のチャブチェ
 - ・白身魚とムール貝のアクアパッツァ
 - ・鶏腿肉の香草パン粉焼き デミマスタードソース
 - ・豚ロース肉と菊菜のパブール 胡麻ソース
 - ・牛薄切肉のビーフストロガノフ サフランライス添え
 - ・秋鮭と茸のクリームスパゲティ
- =デザート=
- ・デザート
 - ・コーヒー



(12月1日～2月28日)

和洋卓盛料理

- ・スモークサーモンとカリフラワーのムース
- ・炙りブリと紅白大根の柚子風味
- ・ローストビーフと根菜の煮物のピンチョス 和風ソース
- ・数の子と冬野菜のサラダ仕立て 黒酢のドレッシング
- ・オニオンとチーズのプチスーブ クルトンガーリック添え
- ・白身魚のハーブワイン蒸しと冬野菜のナージュ仕立て
- ・イタリアンビーフシチュー
「スペッツァティエーノ」ポレンタ添え
- ・鶏もも肉の甘みそ焼と葉野菜のソテー
- ・神戸牛入り煮込みハンバーグ 赤ワイン風味
- ・にぎり寿司
- ・鴨胸肉と白ネギの冷そば
- ・林檎のムースとフランボワーズのゼリー
- ・ペイクドチーズケーキ 苺を添えて
- ・マロンムースとカシスクリーム
- ・コーヒー

一品をお選び
ください。

一品をお選び
ください。

洋食卓盛料理

- ・スモークサーモンとカリフラワーのムース
- ・甘海老とかぶらのマリネ 明太子のソース
- ・ブリのカルパッチョと菊菜のおひたし 柚子のジュレソース
- ・ローストビーフと根菜の煮物のピンチョス
- ・鴨胸肉と冬野菜のサラダ仕立て 黒酢のドレッシング
- ・オニオンとチーズのプチスーブ クルトンガーリック添え
- ・白身魚のハーブワイン蒸しと冬野菜のナージュ仕立て
- ・イタリアンビーフシチュー
「スペッツァティエーノ」ポレンタ添え
- ・鶏もも肉のパロティエーヌ 粒マスタードソース
- ・神戸牛入り煮込みハンバーグ 赤ワイン風味
- ・焼豚あんかけチャーハン
- ・林檎のムースとフランボワーズのゼリー
- ・ペイクドチーズケーキ 苺を添えて
- ・マロンムースとカシスクリーム
- ・コーヒー

一品をお選び
ください。

一品をお選び
ください。

和洋ビュッフェ料理

- =冷製料理=
- ・スモークサーモンとカリフラワーのムース
 - ・甘海老とかぶらのマリネ 明太子のソース
 - ・炙りブリと紅白大根の柚子風味
 - ・豚肉と白菜の中華風マリネ
 - ・ローストビーフと根菜の煮物 和風ソース
 - ・数の子と冬野菜のサラダ仕立て 黒酢のドレッシング
 - ・サンドウィッチ盛り合わせ
 - ・にぎり寿司と巻き寿司
 - ・鴨胸肉と白ネギの冷そば
- =温製料理=
- ・オニオンとチーズのプチスーブ クルトンガーリック添え
 - ・粗びきソーセージとロールキャベツのポトフ 粒マスタード添え
 - ・白身魚のハーブワイン蒸しと冬野菜のナージュ仕立て
 - ・鶏もも肉の甘みそ焼と葉野菜のソテー
 - ・赤ワインとデミグラスソースの煮込みハンバーグ
 - ・イタリアンビーフシチュー「スペッツァティエーノ」ポレンタ添え
 - ・焼豚あんかけチャーハン
- =デザート=
- ・デザート
 - ・コーヒー

※プランには、お料理、お飲物(フリードリンク)、会場費、基本音響照明料、サービス料、税金が含まれています。 ※お料理は各プランによって異なります。
※和洋ビュッフェは20名様以上から。卓盛料理、洋食コースは10名様以上から承ります。 ※パーティ時間は2時間とさせていただきます。 ※写真は全てイメージです。
※食材の都合により一部料理内容が変更になる場合がございますので、予めご容赦ください。 ※上記メニューに使用している白米は、すべて国産米です。その他の穀類については、係にお尋ねください。

おすすめアトラクション

アートホテル大阪ベイタワーでは、芸術(アート)性が高く、うっとりする空中演技、ワクワクドキドキのアクロバット、ジャグリング、マジックなど「いくらサーカス」の演目をオプションプランとしてご用意しました。

グリーティングプラン

約20分
100,000円~

マジックやバルーンパフォーマンスなどをテーブルごとにお楽しみいただけます。

フロアショープラン

約15分
145,000円~

ドラマティックなジャグリング、息をのむアクロバットなど圧巻のステージパフォーマンスの連続!

イリュージョンプラン

約20分
175,000円~

大道具を使ったイリュージョンやマジック、摩訶不思議な中国の「変面」など間近でイリュージョンをお楽しみいただけます。

空中演技ショープラン

約20分
290,000円~

華麗な空中パフォーマンスはサーカスの花形。観る人を魅了する、日本で唯一、世界レベルのショーをお楽しみください。



※上記価格に別途消費税が加算されます。※各プランとも、パーティ開催日の1ヶ月前までにお申し込みください。※会場等により一部ご利用できないプランもございますので、お問い合わせの際ご確認ください。※詳しくは、宴会予約または各営業担当者にお尋ねください。

One Coin Option Menu ワンコイン オプションメニュー

各種お料理をお一人様プラス¥500にてご提供

Appetizer

- ・チーズの盛り合せ
- ・アトランティックサーモンの軽いマリネハーブの香り
- ・帆立貝柱とクリームチーズのジェノベーゼソース
- ・自家製ローストビーフ洋山葵風味
- ・パルマ産生ハムと生モッツァレラチーズのカプレーゼ
- ・お造り盛合せ 三種

Meat Dishes

- ・ことこと煮込んだクラシタ肉のポート赤ワイン風味
- ・仔羊の香草焼きマスタードソース
- ・合鴨のローストミックスベリーソース
- ・ビーフカツレッツ濃厚デミグラスソース
- ・若鶏の唐揚

Side Dishes

- ・パスタ《ショート/ロング》(ボロネーゼ/和風/アラビアータサーモンクリーム)
- ・ピラフ(シーフード/焼肉)
- ・ドライカレー
- ・オムライス
- ・ビーフカレー
- ・そば
- ・にぎり寿司三貫 ・フライドポテト

Seafood Dishes

- ・季節鮮魚のポワレカポナータ添え
- ・季節鮮魚のアクアパッツァ
- ・季節鮮魚白ワイン蒸しトマトクリームソース
- ・和風焼魚 皿鉢盛

Desert

- ・ケーキの取り合わせ
- ・フルーツいろいろ

Live Menu ¥1,000

- ・ステーキワゴン
- ・天婦羅
- ・串カツ

※食材の都合により一部料金変更になる場合もございますので、予めご容赦ください。 ※上記メニューに使用している白米は、すべて国産米です。その他穀物については、係にお問い合わせください。 ※別途サービス料、税金を頂戴いたします。 ※上記メニューはパーティー当日の1週間前までにご予約ください。 ※ご注文は20名様以上のパーティーご予約のお客様のみとなります。

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 大阪環状線・大阪メトロ中央線弁天町駅直結
ご予約・お問い合わせ：Tel.06-6573-3131(宴会予約担当)

www.osaka-baytower.com

アートホテル大阪ベイタワー

検索

ART HOTEL

OSAKA BAY TOWER