

2024 SUMMER PARTY PLAN

2024年7月1日（月）～ 9月30日（月）

Aプラン
8,500円

和洋卓盛料理
和洋ビュッフェ料理

Bプラン
11,500円

洋食コース料理
和洋コース料理

ご利用人数 20名様～

※Bプランは15名様から対応可

ご利用時間 2時間制

(会場延長30分毎 700円/1名様

飲み放題延長30分毎 700円/1名様)

プラン内容

お料理・お飲み物・会場費
基本音響照明・マイク2本

フリードリンク

瓶ビール、ワイン（赤・白）、ウイスキー
焼酎（麦・芋）、酎ハイ、ノンアルコールビール
ウーロン茶、オレンジジュース

ランクアップドリンク

日本酒、スタンダードカクテル
コーラ、ジンジャーエール

※1アイテム追加=700円/1名様、全種追加=1,500円/1名様

オプションメニュー

- ・桶寿司…………… 12,650円 (10名様分)
- ・国産牛鉄板ステーキ… 3,795円 (20名様～)
- ・ローストビーフ…………… 2,277円 (20名様～)
- ・天ぷら…………… 1,896円 (10名様～)
- ・日本そば…………… 886円 (10名様～)

※記載の料金には、すべてサービス料・税金が含まれます ※ 画像はイメージです



HOTEL & MUSEUM
ROYAL CLASSIC
OSAKA NAMBA



ホテルロイヤルクラシック大阪

お問い合わせはコチラ

【ご予約・お問い合わせ】10:00～18:00

Tel.06-6210-5150 (営業部直通) Fax.06-6210-1337



大阪メトロ「なんば駅」12番出口から徒歩20秒。雨天や猛暑日でも快適にお越しいただけます。



Aプラン

Bプラン

卓盛料理	ブッフェ料理	洋食コース	和洋コース
<p><冷製料理> オープンサンド ノルウェーサーモンとタコの イタリアンマリネ 鴨と季節のプチサラダ 竹筒入り枝豆腐 具材たっぷりバラちらし寿司</p> <p><温製料理> 茄子の八丁味噌だれ 小海老のフリット マンゴーマヨネーズ 若鶏香草パン粉焼き</p> <p><デザート> パティシエおすすめ 本日のデザート</p> <p><コーヒー></p>	<p><冷製料理> バラエティーサンドウィッチ シーフードマリネ 2種類のコールミート 季節野菜のサラダ 竹筒入り枝豆腐 トマトの冷し茶碗蒸し 具材たっぷりバラちらし寿司</p> <p><温製料理> 揚げ物盛り合わせ 若鶏の香草パン粉焼き 具たくさん上海風焼きそば イカと大根の田舎煮 ゆず風味 茄子の八丁味噌ダレ 中華風卵スープ</p> <p><デザート> パティシエおすすめ 本日のデザート5種</p> <p><コーヒー></p>	<p><オードブル> ノルウェーサーモンのコンフィ レフォルムマスタードの香り</p> <p><スープ> ピュアホワイトの冷製スープ</p> <p><魚料理> 白身魚のポワレ オレンジ風味 甲殻類のソース</p> <p><肉料理> 牛フィレ肉のグリルと温野菜 赤ワインソース</p> <p><パン> 2種の焼きたてパン</p> <p><デザート> ホテルロイヤルクラシック大阪 特製デザート</p> <p><コーヒー></p>	<p><前菜> 茄子の揚げ浸し磯辺とろろ 鮮魚のお造り3種盛り合わせ</p> <p><椀替り> 鱧と冬瓜の冷し羽二重蒸し</p> <p><魚料理> 白身魚のポワレ オレンジ風味 甲殻類のソース</p> <p><肉料理> 牛フィレ肉のグリルと温野菜 赤ワインソース</p> <p><パン> 2種の焼きたてパン</p> <p><デザート> ホテルロイヤルクラシック大阪 特製デザート</p> <p><コーヒー></p>

【会場一例】

※ご利用人数に合わせた宴会場をご用意いたします。宴会場の空き状況は係までお問い合わせください。



7F「木漏日」

まるで屋外で過ごすような自然を感じる安らぎの美空間。



8F「花笑」

まるで万華鏡のような光がやさしく包み込むスタイリッシュな空間。会場奥にテラスを完備。



9F「息吹」

落ち着きのある雰囲気とモダンさを併せ持つ洗練された空間。



20F「瑠璃」

ホテル最上階にあるスカイバンケット。難波の夜景を堪能いただけます。
※追加料金 1,000円/1名様を頂戴します

※人数や食材の都合によりメニュー内容が予告なく変更となる場合がございます。
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※当ホテルでは国産米を使用しております。
※画像はすべてイメージです。



HOTEL & MUSEUM
ROYAL CLASSIC
OSAKA NAMBA