



ReBLAND OPEN 2019.4.1

リブランドオープンしたホテルビナリオ梅田が贈る、秋の食材を使った宴会プラン

料理長による厳選食材を使った
秋のご宴会プラン

開催期間

9/1
(SUN.)

11/30
(SAT.)

3つのプランの中から「卓盛り形式」または「ブッフェ形式」のスタイルをお選びいただけます。



お得な特典

30名様以上のご予約で

料理長オススメ

日本酒
プレゼント

追加オプション

神戸牛追加

おひとり様 2,000円



当グループ契約牧場の神戸牛

新鮮魚介追加

おひとり様 2,000円



新鮮な魚介をふんだんに

※写真はイメージです。

秋の味覚を贅沢に使用したご宴会プラン。
旬の野菜や魚介類、神戸牛のお料理など上質な秋の味わいをご用意しております。



卓盛形式

DISPLAY

6,200円

Aプラン

【6品】

- 和洋前菜盛り合わせ
- 秋野菜と魚介のセビーチェ風サラダ
- 秋刀魚の一品料理
- 南州ポークのロースト 木の实ソース
- きのことしらすのピラフor鶏飯
- デザート盛り合わせ

7,200円

Bプラン

【8品】

- 和洋前菜盛り合わせ
- 旬魚のカルパッチョ
- 季節野菜の焼き合せ
- 秋鮭のカダイフ焼き きこのクリームソース
- 仔羊の香草焼き ルビーソースフルーツ入り
- 秋野菜のバーニャカウダー
- きのことしらすのピラフor鶏飯
- デザート盛り合わせ

8,200円

Cプラン

【8品】

- 和洋前菜盛り合わせ
- 本日入荷の御造り
- 秋野菜と魚介のセビーチェ風サラダ
- 鮭と秋野菜の揚げ物 和風生姜飴
- 牛ロースのオープン焼き ロッシーニスタイル
- 秋野菜のバーニャカウダー
- 握り寿司or栗ご飯と赤だし
- デザート盛り合わせ

buffet形式

BUFFET

- 和洋前菜盛り合わせ
- ノルウェーサーモンのカルパッチョ
- ほぐし鶏ときのこのサラダ
- 揚げ物取り合わせ
- 若鶏の照り焼きマッシュポテト添え
- 秋鮭ときのこの酒焼き レモン風味
- 七穀うどんor秋野菜のパスタ
- 秋刀魚の蒲焼
- 秋野菜の蒸籠蒸し
- 南州ポークの塩釜焼き・山葵添え
- トマトチキンカレー
- デザート盛り合わせ

- 和洋前菜盛り合わせ
- 紅葉鯛のカルパッチョ
- 秋野菜と魚介のセビーチェ風サラダ
- 揚げ物取り合わせ
- 林檎とカマンベールチーズのオープン焼き
- 秋刀魚の柚子味噌焼き
- 秋鮭ときのこの酒蒸し レモン添え
- 七穀うどんor秋野菜のパスタ
- 秋野菜の蒸籠蒸し
- 牛ホホ肉のシチュー 秋野菜添え
- 南州ポークの塩釜焼き・山葵添え
- きのことしらすのピラフor鶏飯
- デザート盛り合わせ

- 和洋前菜盛り合わせ
- 本日入荷の鮮魚の舟盛り
- 秋野菜と魚介のセビーチェ風サラダ
- 秋野菜の天婦羅
- 林檎とカマンベールチーズのオープン焼き
- 紅葉鯛ときのこの白ワインソース
- 秋鮭ときのこのチャンチャン焼き
- 鴨ロース肉と秋野菜の治部煮
- 仔羊のロースト ルビーソース
- 牛ホホ肉のシチュー 秋野菜添え
- 牛ロース肉の塩釜焼き 刻み山葵添え
- 握り寿司or栗ご飯と赤だし
- 七穀うどん
- デザート盛り合わせ

【卓盛】4名様から【buffet形式】20名様以上から承っております。

飲み放題

アルコール

アサヒスーパードライ(中瓶)
焼酎(麦・芋) / ワイン(赤・白) /
日本酒 / 梅酒
ウイスキー(水割り・ソーダ・ロック)

ノンアルコール

オレンジジュース / コーラ
ウーロン茶 / ジンジャーエール

120分

※B・Cプランのみ乾杯スパークリングWサービス!



メニュー詳細は
WEBサイトを
ご覧ください。

※宴会商品の料金は「税込み/席料込」としています。 ※写真はイメージです。

1Fレストラン(璃泉)パーティープランのご案内

璃泉
Risen

ホテル内に隣接する

「和食 璃泉-Risen-」

和モダンな空間の
パーティープランはいかがですか。 5,000円~

接待からお顔合わせまで幅広いシーンにご利用ください。個室もご用意しております。



ホテルビナリオ UMEDA (旧 ホテルサンルート梅田)

<https://hotel-binario.jp/umeda/>

お問合せ・お申込は、こちら

TEL.06-6373-1138

〒531-0072 大阪市北区豊崎3-9-1

同窓会プラン、会議・研修プラン等各種パーティーも承ります。

アクセス

- 阪急梅田駅から徒歩5分
- JR大阪駅から徒歩10分
- 大阪メトロ御堂筋線中津駅から徒歩6分

