ご利用期間
2020年
11月1日(日)～
2021年
2月28日(日)

YEAR-END &
NEW YEAR'S

PARTY PLAN

ホテル開業1周年記念 忘・新年会プラン

一年の締めくくりと晴れやかな新年の幕開けに。
ホテルロイヤルクラシック大阪では、お客さまのスタイルに合わせてチョイスできる
3つのコースをご用意いたしました。華やかなお食事とともに、和やかなひとときをお過ごしください。

2時間制

プラン内容：お料理・お飲み物・会場費・基本音響照明・マイク

A PLAN …… 8,000円
◇卓盛料理（和洋中）20名様より

B PLAN …… 10,000円
◇コース料理（洋食）10名様より

C PLAN …… 12,000円
◇コース料理（洋食・和洋折衷）10名様より

※記載の料金にはサービス料・税金が含まれます。

HOTEL & MUSEUM
ROYAL CLASSIC
OSAKA NAMBA

◇卓盛料理（和洋中）

A PLAN …… 8,000円

- おすすめの食材を小鉢で
- 鮮魚とアボカド 彩野菜のカクテル
- 春雨と酢橘鯛しゃぶしゃぶ和風仕立て ベビーリーフ添え
- 若鶏の南蛮風とザーサイのサラダ 手巻き仕立て
- 茶碗蒸し
- 海老と白身魚のベニエ ポモドーロソース
- 薩摩白美豚のロースト スパイスの香り マッシュポテトと旬野菜
- おまかせネギたっぷり炒飯
- 冷製なめこ卸蕎麦
- レアチーズケーキ
- コーヒー

◇コース料理（洋食）

B PLAN …… 10,000円

- 鮪と赤海老の炙り 彩野菜と寒ブリを 淡路タマネギのドレッシングで
- スープ・マルガトーニとコンソメロワイヤルの 二重奏 野菜のフリットを添えて
- ほのかに温かいサーモンのミキュイ 醤油風味の淡雪と…
- 特撰牛フィレ肉のグリル 林檎のタルト添え キノコのデュクセルをフリカッセにして
- チョコレートのスフレ キャラメルアイス 赤いソースとともに
- パン
- コーヒー

◇コース料理（和洋折衷）

C PLAN …… 12,000円

- あん肝寄せ／穴子のそば寿司／合鴨野菜蒸し お造りの2種盛り合わせ
- 蟹と湯葉の茶碗蒸し
- オマール海老とクスクスのグラチネ 旬野菜を沿えて ソースアメリケーヌとココアの香り
- 特撰牛フィレ肉のロースト 淡路タマネギと 淡路ニンジンのハーモニー あっさりとした牛肉のジュ―で
- 鯛めし茶漬け
- マロンのパルフェ マスカルポーネの泡をのせて みかんのコンポートとともに
- コーヒー

※メニューは食材の仕入れ状況により変更となる場合がございます

FREE DRINK【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）、
ウーロン茶、オレンジ、ノンアルコールビール
日本酒（B・Cプラン）、コーラ（Cプラン）

Cプラン特典 乾杯用スパークリングワインプレゼント

【追加料理】（一例）

- ローストビーフ 1,500円（20人前より）
- 桶寿司 10,000円（10人前）
- 天ぷら 1,200円（10人前より）
- 日本そば 600円（10人前より）

AFTER PARTY PLAN

ホテル最上階の夜景とともに至極の時間

BAR LOUNGE KUMOKUMO

バーラウンジ 雲雲 二次会プラン 3,800円（4名様より）

おつまみセット ＋ フリードリンク（2時間制）

※ご利用は2時間までとさせていただきます。 ※記載の料金にはサービス料・税金が含まれます。 ※ 画像はイメージです。

感染予防に関する当ホテルの取り組み

- 手指の消毒 ・定期的な拭き取り消毒 ・空気清浄機の設置 ・スタッフの手袋、マスク着用 ・使用後のマイクは消毒し、都度交換
- エレベーターホール、受付、喫煙ルーム前にアルコール消毒液を設置 ・宴会場内の換気システムを会場使用中は常に稼働
- エレベーター、化粧室、喫煙ルームの少人数利用を推奨 ・受付に体温計をご用意し、検温のお願い 等

HOTEL & MUSEUM ROYAL CLASSIC OSAKA NAMBA

ホテルロイヤルクラシック大阪
〒542-0076 大阪市中央区難波4-3-3 大阪メトロなんば駅 12 番出口直結
Tel.06-6633-0030（代表）

【ご予約・お問い合わせ】10:00～18:00
Tel.06-6210-5150（営業部直通）
Fax.06-6633-0036

2020097967