

Cup Food Party

【カジュアル】
¥ 6,600

【1人前
オードブル】
¥ 7,150

【スタンダード】
¥ 7,700

各プラン 30名様～

安心・安全
個食対応

取り分け
不要

トング不要

ご注文・お問合せは
《なんばスカイオコンベンションホールまで》

TEL : 06-6644-1081

FAX : 06-6644-1090

【カジュアル】

¥ 6,600 お一人様 (税込) **全 8 品**

1. 花野菜のサラダ アイオリソース
2. スモークサーモンのマリネ
3. 揚げ鶏の中華風旨辛ソース
4. ホウボウの南蛮漬け
5. ローストポーク カポナータソース
6. ローストビーフ タリアータ風
フォンドヴォーソース
7. 玉子野菜サンド
8. 紫芋プリン スイートポテト添え

FREE DRINK 【120 分】

※各プラン共通フリードリンク付き

- ・ビール ・焼酎 (麦・芋)
- ・ウイスキー (水割り・ソーダ割り)
- ・ワイン (赤・白)
- ・ウーロン茶 ・オレンジジュース

【1 人前オードブル】

¥ 7,150 お一人様 (税込) **全 9 品**

1. 花野菜のサラダ アイオリソース
2. スモークサーモンのカルパッチョ仕立て
3. 甘鯛の南蛮漬け
4. 3 種のきのこキッシュ
5. ローストポーク グリル野菜添え
マスタードソース
6. ローストビーフ タリアータ風
フォンドヴォーソース
7. 合鴨スモーク オレンジ添え 赤ワインソース
8. 玉子野菜サンド
9. 紫芋プリン スイートポテト添え



※蓋つきの容器です

【スタンダード】

¥ 7,700 お一人様 (税込) **全 10 品**

1. ホウボウの南蛮漬け
2. スモークサーモンとお野菜の盛り合わせ
3. 蒸し鶏と山くらげの中華ソース
4. 合鴨スモーク オレンジ添え 赤ワインソース
5. ローストポーク グリル野菜添え
マスタードソース
6. ローストビーフ タリアータ風
フォンドヴォーソース
7. 紫芋プリン
スイートポテト添え
8. 玉子野菜サンド
9. 甘鯛の花揚げ バターソース
10. 豚肩ロースの オープン焼き 彩り野菜添え

赤字文字は温製料理です

上記、各プランには「お料理」「フリードリンク」「備品」「スタッフ」「車両費」を含みます

●感染予防対策を行い安心・安全。●備品は全て使い捨て蓋つきの容器です。
《箸・抗ウイルス紙おしぼり・メニューによりフォーク&スプーン付き》

お食事の際は感染予防にご協力をお願い致します。

●ご飲食の前には必ず手洗い・手指の消毒をお願い致します。●発熱や風邪の症状、体調の優れない方は参加をご遠慮ください。

●ソーシャルディスタンス (身体的距離) を取ってお食事ををお楽しみください。

ご注文は 30 食より承ります。開催日の 10 日前まで (土日祝日を含む) に営業担当にご連絡下さい。

人数変更は 3 日前まで (土日祝日除く) です。

※表示価格は全て税込価格です。※食物アレルギーに関しては、ご要望にお答えできない場合がございます。

※食材の入荷状況によりメニューが変わる可能性があります。※本プランは 2021 年 4 月 1 日～ 2022 年 3 月 31 日までのプランです。