



扉を開けると 至福のひとときが始まる

ホテルクオリティのパフォーマンスと
専門シェフによるバラエティ豊かなお料理
大切な方々と過ごす上質な時をお届け致します

Dramatic Reception



Caprese



Arabbiata



Salmon marinade



Sushi

少人数の会食から会議や研修など
多彩なプランが可能です

Special

13品

スペシャルプラン

¥5,000 (税込¥5,500) / お一人様

冷製ローストビーフ

特製ホースラデッシュソース

生ハムとケールのインサラータ・ルッサ

冷製ペンネ 海の幸のアラビアータ

柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース 四川風棒棒鶏

トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

紅茶鴨のパストラミ パルサミソース

握り寿司 5 種盛り合わせ

(まぐろ・サーモン・玉子 他)

全粒粉パンのサンドイッチ

ソフトサラミ&チェダーチーズ

鶏もも肉と彩野菜のグリル

ガーリックマトソース

白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて

上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に

茄子とひき肉のオープン焼き

プチケーキアソート

Dessert

おすすめ

人気 NO.1 のおすすめプラン
大切な時間に心地よいおもてなしを

Deluxe

15品

デラックスプラン

¥6,000 (税込¥6,600) / お一人様

冷製冷製ローストビーフ

特製ホースラデッシュソース

生ハムとケールのインサラータ・ルッサ

冷製ペンネ 海の幸のアラビアータ

柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース 四川風棒棒鶏

トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

紅茶鴨のパストラミ パルサミソース

スモークサーモンと香味野菜のシラスマリネ

握り寿司 上 6 種盛り合わせ

(上まぐろ・上サーモン・赤海老 他)

全粒粉パンのサンドイッチ

ソフトサラミ&チェダーチーズ

鶏もも肉と彩野菜のグリル

ガーリックマトソース

白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて

上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に

茄子とひき肉のオープン焼き

プチケーキアソート

フルーツ盛り合わせ

Dessert

エグゼクティブの格式あるお集まりや
華やかなパーティーにふさわしいプラン

Platinum

17品

プラチナプラン

¥7,500 (税込¥8,250) / お一人様

国産牛



Roast beef

低温&長時間焼成で焼きあげた

国産牛手仕込みローストビーフ

本日の鮮魚のカルパッチョ

生ハムとケールのインサラータ・ルッサ

柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース 四川風棒棒鶏

トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

紅茶鴨のパストラミ パルサミソース

スモークサーモンと香味野菜のシラスマリネ

握り寿司 特上 8 種盛り合わせ

(上まぐろ・いくら・かんばち 他)

全粒粉パンのサンドイッチ

ソフトサラミ&チェダーチーズ

牛肉の赤ワイン煮込み プロヴァンサル風

絶品大海老の本格チリソース

鶏もも肉と彩野菜のグリル

ガーリックマトソース

白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて

上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に

茄子とひき肉のオープン焼き

プチケーキアソート

シェフお勧め フルーツ盛り合わせ

Dessert

全プランアルコール飲み放題付



瓶ビール
ワイン(赤・白)
レモンサワー
焼酎(麦・芋)
ウィスキー

Drinks

ウーロン茶
オレンジジュース
ソーダ水
ミネラルウォーター

＋¥500 (税込) / お一人様
スパークリングワイン・カシス・ジン

お客様のご要望に合わせ最適なプランをご提案いたします

※メニューは、季節や仕入により異なります。※写真はイメージです。
※パーティのご予約は(土日祝を除く)ご利用日の10日前迄、
人数変更は(土日祝を除く)ご利用日の3日前迄にご連絡ください。
※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。

NAMBA
skyO

なんばスカイオ コンベンションホール
TEL.06-6644-1081
平日 9:00~17:00 (休館日を除く)