

歓送迎会

春のパーティープラン

2025年 3月1日(土)～5月31日(土)

着席
15名様より
2時間制

《限定特典》

20名様以上で月曜～水曜
ご利用いただくと下記より1点プレゼント!

- 乾杯用スパークリングワイン
- 「赤ワイン」「白ワイン」をフリードリンクに追加
- レストラン「デリシャスキッチン エモンデル」ランチペア無料券

《プラン特典》・会場費2時間無料 ・音響照明設備費無料

フリードリンクメニュー

瓶ビール・ウィスキー(ハイボール付き)・梅酒・麦焼酎
芋焼酎・レモンサワー・ノンアルコールビールテイスト飲料
ウーロン茶・オレンジジュース・レモネード

Option

赤ワイン・白ワイン・日本酒
カクテル2種・コーラ
ジンジャール

お1人さま
+500円で

A Plan

8,000円 **フリードリンク付**
(税・サ込)

テーブルごとに盛り付けられたお料理を
取り分けて楽しむ”卓盛りスタイル”

<メニュー一例>

和洋前菜3種盛り

カツオのカルパッチョ 香味野菜のサラダ仕立て

蒸し点心盛り合わせ / チキンの黒酢揚げ

カツオの香草パン粉焼き プッタネスカソース

牛ロース肉の炙り焼き 木の芽味噌ソース

タケノコの炊き込みご飯 / ハマグりと三つ葉の汁物

プチデザート / コーヒー

《チェンジメニュー》

プラス1,500円で対象メニューが
下記の内容に変更できます。

「牛ロース肉の炙り焼き」

↓
「大阪産黒毛和牛ならわ黒牛のロースト」

B Plan

9,000円 **フリードリンク付**
(税・サ込)

季節を楽しむ”フレンチコース”

<メニュー一例>

ホタテ貝柱とイチゴのフュージョン ピスタチオソース

新玉ねぎのスープと大阪産河内鴨ローストと共に

真鯛のポワレ サフランリゾットとハマグリバターソース

炙り焼きをした牛フィレ肉 ワサビソース

パティシエおすすめデザート

パンとバター

コーヒー

◆表示料金には、サービス料10%・消費税10%が含まれております。◆食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。◆食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
◆法令により、お車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコール提供は一切お断りいたします。◆特に表示がない限り国産米を使用しています。◆写真はイメージです。



新大阪江坂 東急REIホテル

www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/

ご予約・お問い合わせは 宴会受付直通

06-6338-8667

大阪メトロ御堂筋線江坂駅より徒歩1分
〒564-0051 大阪府吹田市豊津町9番6号