

THE LIVELY
OSAKA HONMACHI

FOOD & DRINK PLAN

スペース・ご飲食貸切プランは20名様からご予約承ります。

A
ブッフェ
6,000円

BARエリアでは別途
スペースチャージをいただきます

全10品
- 田舎風 豚肉のパテ
- 季節魚と香味野菜のエスカベッシュ
- 市場からのフレッシュベジタブルサラダ
- ハーブと柑橘類風味のスモークサーモンのマリネ
- 旬の食材を使ったカナッペ
- 特性スパイスで漬け込んだ フライドチキン
- トリュフ香るフレンチポテト
- ピザマルゲリータ
- シェフおすすめ季節のパスタ
- ジューシーに焼き上げたチキンステーキ サルサソース

B
ブッフェ
8,000円

BARエリアでは別途
スペースチャージをいただきます

全10品
- 色鮮やかなスモークサーモンのミモザ
- 田舎風豚肉のパテと生ハムの盛り合わせ
- クリスピーチキン いぶりがっこのタルタルソース
- キャビアとフレッシュチーズのカナッペ
- 市場からのフレッシュベジタブルサラダ バジルのドレッシング
- トリュフ香るフレンチポテト
- シェフおまかせ季節のパスタ
- ジューシーに焼き上げたチキンステーキとターメリックバターライス
- 豚肩ロース肉の煮込み 色々な茸のソース
- バニラ風味のブランマンジェ 赤い果実のソース

C
コース
10,000円

※2階エリアのみの対応となります

■アミューズ
- インカの目覚めのムース キャビアのクリーム添え

■冷菜
- 天使の海老の炙りと蕪のタルタル カラスミ風味

■季節のスープ
- 本日のクリームスープ鴨の生ハムとご一緒に

■魚
- 本日鮮魚のポワレ縮みほうれん草と栗とマッシュルームの軽い煮込み

■肉
- 牛肉の赤ワイン煮込み　トリュフ風味のサツマイモのピュレ

■バゲッド

■デザート
- パティシエ特製デザート

■コーヒー or 紅茶"

※内容は一列です

全コース2時間フリードリンク付き

生ビール、ワイン、スパークリングワイン、ハイボール、レモンサワー、
カクテル、ソフトドリンクもございます

- 価格は税込み表記です
- 料理内容は仕入れ状況や季節によって変更となります
- その他、お料理やお飲み物のご要望も承ります