

ローストビーフ コースプラン

ROAST BEEF COURSE PLAN

おいしいは楽しい。

おいしいものを食べると笑顔になる。

おいしいものを食べると楽しくなる。

「楽しかった。」の思い出作りのお手伝いをするために、
とっておきのメニューを揃えました。

あれ食べたい!と言っていたかたくて…

ロイヤルパインズホテル「感動の逸品」です。



MORIGUCHI
ROYAL PINES HOTEL
OSAKA



ROAST BEEF COURSE PLAN

Moriguchi Royal Pines Hotel

西洋料理 ¥10,000

- ・オードブルの盛り合わせ
- ・季節野菜のポタージュスープ
- ・鯛とアカザ海老のポワレ シャンパン風味のソース
- ・お口休めのシャーベット
- ・特薦国産牛サーロインのローストビーフ カuttingサービス
- ・四季折々旬菜のサラダ／・デザート
- ・コーヒー／・パン



感動の逸品

西洋料理 ¥12,000

他に¥15,000のコースもご用意できます

- ・アミューズ／・オードブルの盛り合わせ
- ・季節野菜のポタージュスープ
- ・オマール海老のアメリカンソース
- ・お口休めのシャーベット
- ・特薦国産牛サーロインのローストビーフ カuttingサービス
- ・四季折々旬菜のサラダ／・デザート
- ・コーヒー／・パン



感動の逸品

西洋料理 ¥8,000

- ・オードブルの盛り合わせ
- ・季節野菜のポタージュスープ／・鯛のロースト
- ・魚貝類のリゾット添え／・お口休めのシャーベット
- ・特薦オーストラリア産牛サーロインのローストビーフ カuttingサービス
- ・四季折々旬菜のサラダ／・デザート／・コーヒー／・パン



洋和折衷 ¥12,000

・箸で召し上がれます
・他に¥15,000のコースもご用意できます

- 【前菜】季節の前菜7種盛り合わせ
- 【吸物】海老真丈・椎茸・青味・木の芽
- 【造り】鯛・鮪・烏賊・甘海老・あしらい・土佐醤油

- ・鯛とアカザ海老のポワレ シャンパン風味のソース
- ・お口休めのシャーベット
- ・特薦国産牛サーロインのローストビーフ カuttingサービス
- ・四季折々旬菜のサラダ／・デザート
- ・コーヒー／・パン



日本料理 ¥10,000

- 【前肴】季節の前菜7種盛り
- 【吸物】清水仕立・海老真丈・椎茸・青味・柚子
- 【造り】鯛・鮪・勘八・牡丹海老・あしらい・土佐醤油
- 【煮物】海老芝煮・南瓜・小芋・しめじ・隠元
- 【焼物】鯖西京焼・酢取り蓮根・あしらい
- 【揚物】海老鹿の子揚げ・しし唐・関の塩

- 【蒸物】海鮮玉地蒸し
- 【酢物】かじき昆布締め・焼き目帆立・蛇腹胡瓜 梅肉・土佐酢
- 【食事】海鮮ちらし寿司
- 【香物】盛り合わせ
- 【留碗】赤出し
- 【果物】季節の果物盛り合わせ



中国料理 ¥10,000

- 特製冷菜盛り合わせ
- 蟹肉入りフカヒレスープ
- 帆立貝の海老スリミ揚げ
- チリ産鮑と花椎茸のオイスターソース煮
- 和牛もも肉と季節野菜の炒め

- 旬の鮮魚の蒸し物香港風ソース掛け
- 大海老のチリソース
- 五目入りチャーハン
- フルーツ入りアーモンドゼリー
- あん入り胡麻団子



フリードリンクプラン

【1名様 ¥2,000 (7種類)】

ビール／焼酎(芋・麦)／ウイスキー
ワイン赤・白／チューハイ／ハイボール
ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース)

【追加1名様 ¥300 (10種類)】

¥2,000のメニュー+日本酒
+コラーゲン梅酒／紹興酒を追加
または、¥2,000のメニュー+焼酎(百秀+逢初)
+ウイスキーを(シーバス)にグレードアップ。

【追加1名様 ¥500 (10種類)】

上記全て+焼酎(百秀+逢初)／
ウイスキーを(シーバス)をご用意いたします。



オプション

モエ・エ・シャンドン	¥10,000	集合写真 (2時間) 即日渡し25枚より	¥ 900
吊看板	¥10,500	お子さまミニコース	¥ 6,000
ジョーゼット	¥31,500	お子さまランチ	¥ 3,500
カラークロス	¥ 2,520より	レセプタント	¥15,750より
チェアカバー(2時間)	¥ 630より	ホテルオリジナルバームクーヘン(お土産用)	¥ 1,500

この他、焼き菓子各種ご用意しております。